









TEATRO NOBILLISSIMO DI SCALCHERIA

DI

VENANTIO MATTEI

DA CAMERINO

Per apparecchio di Banchetti à gran Prencipi, ſecondo il variar delle ſtagioni.

Col modo di far diuerſe viuande per il paſſato non vſate à benefitio de Profeſſori

Con aggiunta di fare diuerſe ſorte di mineſtre.

DEDICATO

All' Eminentiſſimo, e Reuerendiſſimo

SIG. CARDINALE

GIACOMO ROSPIGLIOSI.

IN ROMA, Per Giacomo Dragondelli 1669.
CON LICENZA DE' SVPERIORI.

Imprimatur.

Si videbitur Reuerendiss. Patri Magistro Sacri Palatij Apostolici.

Io: de Angelis Vrbin. Archiep. Vicesg.



Imprimatur.

Fr. Pius Manardus Magister & Reuerendissimi P. M. S. P. A. Socius.





Eminentiſſimo, e Reuerendiſſimo, Sig. e Patron Coll.^mo



FVRONO ſempre li Conuiti, e Banchetti dalli Antichi nel Teatro di queſto mondo tenuti in molta ſtima, ne minore ſe ne fà da Moderni, onde io, che fino à queſta mia auanzata età mi ſono eſſercitato nel ſeruitio di Scalcaria, e di Trinciante in quelle occaſioni, nelle quali da diuerſi Gran Signori, e Prencipi ſono ſtato impiegato, hò ſtimato bene di formarne queſto preſente Libro Intitolato TEATRO DI SCALCARIA, quale hò preſo ardire di far riſplendere ſotto il glorioſo nome di Voſtra Eminenza, ſperando

non ſia per ſdegnare di riceuerlo ſotto la ſua potente protezzione, ſupplico dunque con tutto lo ſpirito la ſomma bontà di Voſtra Eminenza di gradire il dono, & il Donatore. E mentre Io dal Cielo prego al Santiſsimo, & ottimo Padre vniuerſale, & ſuo Gran ZIO quella lunghezza di vita, che dal Chriſtianeſimo gli è deſiderata, non meno per benefitio vniuerſale della Chieſa, che di tutta l' Eccellentiſsima Caſa Roſpiglioſa, reſto con farle profondiſsimo inchino.

D. V. Eminenza

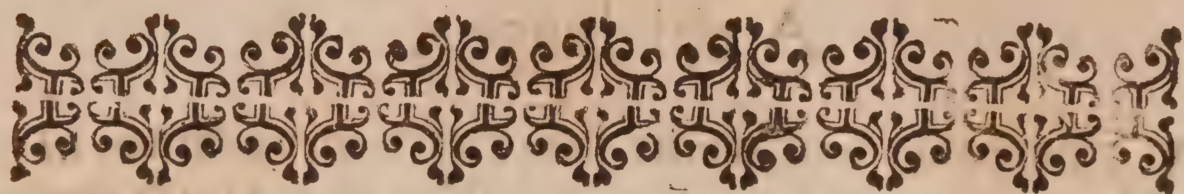
Humiliſs.mo e Deuotiſs.mo ſeruitore

Venantio Mattei da Camerino.

A chi legge.

VEramente non merita nome di Scalco, chi non hà attualmente la prattica, & habbia esercitato la detta professione lungamente: E benche questo mio sia picciol volume darà però gran lume, à chi ne sarà professore, con tutto che l'occasioni non sono apparecchiate giornalmente à tutti. Ne potrà far grande acquisto per le varie mutationi di simil materia.

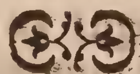
Essendomi dunque nello spatio di più di 35. anni esercitato in questa Professione, hò voluto darne qualche raguaglio di ben seruire à chi desidera auanzarsi in questo mare per acquistarlo tranquillo. Mi dichiarò però non hauer à bastanza loquella di poterne somministrare à chi desidera di essercitar tal carica, mà solo non hò mancato di significarli tutte le qualità che si richiedono ad essa. Ciascuno, che si trouarà in simili occasioni, potrà dar regola al tutto. Voglio che ogni vn sappi, che questi sono stati semplici pensieri miei, e non tolto alcuna cosa da libri, mà solo dall'esperienze fatte. Se questi, che non ne sono molto prattichi ne cauaranno qualche buon frutto maturo, io ne viuerò con gloria, riceuendo delle mie fatiche particolar sodisfattione per la variatione composta. In tanto mi sarà caro, che ciò, che deriua da vn ottimo pensiero sia riceuuto da vn grato sentimento, che sempre mi rappresenterà la bona volontà, e stima di quello. E Iddio ti consoli.



INDICE

Di tutto quello, che si contiene nella presente Opera.

GENNARO.



FE-

FEBRARO.

MARZO.

Pranzo

APRILE.

MAGGIO.

Pranzo

GIVGNO:

LVGLIO.

lemont

AGOSTO.

SETTEMBRE.

Cena

OTTOBRE.

NOVEMBRE.

Ban-

DECEMBRE.

IL FINE.

Ge-

Gennaro di grasso.

Alli 5. detto, Banchetto à tauola rotonda seruitio à vn piatto per venti Prencipi, Dame, e Caualieri.

Primo seruitio di cucina, e prima portata di potaggiaria, & antipasti.



1 CAPPONI numero 4. allessi coperti di capi di latte rossi d'oua, formaggio steccato di pistacchi, regalati di fette di guancia di porco cotta, disalata, tartufali in fette con cannella sopra.

Salsa di Pistacchi piatti due.

2 Animelle di capretto fritte, tramezzate di tordi in adobbo fritti regalate d'offelle ripiene di capi di latte, rossi d'oua cedronata zuccaro, e canella tramezzate di mezzi limoni.

3 Vna Bisca alla francese con 22. piccioni piccoli lardati di ventresca mezzi cotti in forno, la metà si faccia cocere allessi con guancia di porco, e bono brodo, e l'altra metà si faccia cocere in vn vaso cō vino moscatello sugo di limone, e si faccia vna zuppa, si distendino li detti piccioni di vna sorte, e l'altra sopra al piatto mettendoui animelle di mongana arosto lardate di ventresca, sparaci, tartufali, prugnoli medolla, sugo di gigotto di castrato, sugo di limone, pistacchi verdi tagliati sopra regalata di biscotti giacciati fatta di pasta frolla di farina zuccaro, è butiro

4 Petto di vitella ripieno di ceruella di vitella, battuta, oua formaggio, fetta di vētresca, tartufali, prugnoli, regalata di presciutto sfilato, tramezzato di vermicelli fatti di frittatine di rossi d'oua.

5 Lasagne di petto e pelle di capponi, si cocino li detti capponi, con guancia di porco, e quando sijno cotti se li leui la pelle, se facci picatiglio del petto, come della guancia di porco, si habbi lesto butiro, formaggio parmeggiano, prouature fresche, ta

gliate, e fritte nel butiro, e poi si onti il piatto di butirro con metterui pane abbruſcato, ſi metta laſagne a vento cotte con latte, e brodo mettẽdoui ſopra pane, formaggio, picatiglio di cappone, picatiglio di guancia di porco, prouature fritte nel butiro, ſi metti butiro, canella, e ſi faccino trè ordini come ſopra mettendo ſopra al piatto tutta la detta pelle con butiro, e canella, e poi ſi metta in forno, che pigli bene il roſolo.

6 Polli d'India alla ſuizzera lardate di Ventreſca ſteccate di cannella garofani cotti con mezzo vino, e mezz'acqua regalati di mele ſciroppate ſtecati di cannellini confetti poſto ſopra ad vna roſetta di paſta frolla con luſtro di zuccaro tramezzate di tartarette ripiene di ſapore d'agreſta, ſtecate di cannellini confetti, ſi come ſi farà alle dette mele ſciroppate ſteccate di cannellini confetti.

7 Pizzardelle alleſſe con la zuppa ſotto coperte di ſellari, e cardi ceruellato, tartufoli, regalati di polpettoncini ſteccati di cedronata tramezzati di pignoli, cauoli fiori fritti poche ſpetiarie.

8 Lepre in brodo lardiero, con brodo negro fatto di brugne, viſciole cotte con vino paſſato per ſtamegna, fegatelli di polli fritti, e peſti nel mortale ſtemperato con tutto ſugo di limone poluere di moſtaccioli regalato di pere ſciroppate ſeruite in caneſtrelle fatte di marzapane con luſtro di zuccaro, tocche d'oro, tramezzati di tortiglioncini ripieni di canditi tocchi d'oro.

9 Teſte di capretto ripiene ſenz'oſſo, ripiene di ceruello graſſo vitella battuta, oua, cappari, pignoli, tartufali, fette di cedronata, prugnoli, fette di guancia di porco regalata di fette di limone poſtoui ſopra oua miſcide fatte di frittatine di roſſi d'oua, tagliate a foggia di vermicelli di monache, con zuccaro ſopra, e canella.

10 Vn'Oglia Pudrida alla Spagnola, capponi trè alleſſi, guancia di porco, piccioni quattro alleſſi, ſtarne aroſto lardate dodici quaglie ſtufate, animelle aroſto lardate di ventreſca, quattro piccioni ſtufati, cauoli ripieni, latuga ripiena, ceci lentichie e caſtagne ſeche con capi di agli intieri, tartufoli intieri, ſpetiarie poche regalato l'orlo del piatto di cannella.

11 Preſciutto cotto con acqua vino e fieno, e latte inchiodato di garofani, e canella regalate di fette di mortadella tramezzato di monti di preſciutto sfilato poſto ſopra a fette di limone

lauo-

lauorato leuatoli l'agro con zuccaro sopra.

12 Vn polpettone ripieno, si fa la pasta da far polpette di vitella ventresca, erbette, oua formaggio, grasso di vaccina, si distendi butiro nel piatto e si metti la metà del detto pastume nel detto piatto si facci sofriggere piccioni senz'osso braciolette di vitella lardate di ventresca lodole, animelle, grasso di vaccina, vitella battuta, fette di presciutto, prugnoli tartufali sparici spetiarie poche, si facci soffrigere tutta la detta materia con butiro mettendo il tutto sopra al piatto con medolla, fette cedronata rossi d'oua cotti, sugo di limone, e si metti il restante del pastume, steccandolo di pistacchi, fette di cedronata, mettendoui butiro sopra, e si cochi inforno.

13 Piccioni spezzati alla francese soffritti con butiro, fette di guancia di porco, medolla, cappari fette di cardi erbette, animelle, agresta o vero sugo di limone, legato con rossi d'oua, prugnoli, tartufali spetiarie poche regalati di gigli fatti di pastume da far polpette steccati di pistachi, e fette di cedronata.

14 Anatre allesse coperte di cauoli fiori, indiuia ripiena, sparaci, tartufali, salcice fine, fette di presciutto, regalato di polpettoncini fatti a rosa steccati di pignoli, fette di cedronata, regalate tornate di lardoni di pane fritto dorato spetiarie poche.

Seconda portata di cucina.

1 FAsciani arosto lardati alla francese seruiti con ale teste, e code sue naturali regalati di pasticetti alla Genouese tramezzati di mezzi limoni.

2 Vn pasticciotto per Signore fatti di pasta frolla ripieni di animelle vcelletti grassi, fette di somata, pistacchi, cedronata granelli di polli braciolette di vitella, medolla, tartufali, prugnoli fette di cedronata, rossi d'oua cotti, con il suo brodetto di rossi d'oua, sugo di limone, con il suo copertoro traforato con zuccaro sopra.

3 Lodole arosto con saluia, fette di ventresca, seruito in vn rosone di pasta con quattro vani, scannellati, regalate di tartarette ripiene di bianco mangiare steccato di pistacchi, e tramezzato di limoni.

4 Vn quarto intiero di mongana arosto, lardato alla francese regalato di offelle ripiene di capi di latte, cedronata, zuccaro,

cannella tramezzati di mezzi limoni.

5 Torta alla Genouese ripiena di rossi d'oua, cotti e crudi, e canditi, pasta di genoua, medolla, zuccaro, e cannella steccata di pistacchi, e fette di cedronata seruita con zuccaro sopra.

6 Groppone di capretto di latte lardati minutamente regalati di paste ferenghe, tramezzati di tartarette ripiene di sapore di viscio-le steccate di canellini confetti con mezzi limoni.

7 Capponi arosto lardati alla francese regalati di paste alla Todesca tramezzati di mezzi limoni.

8 Pollanchette d'India arosto lardate regalate minutamente di tortine di Crema tramezzati di mezzi limoni.

9 Pasticcetti sfogliati ripieni di animelle medolla rossi d'oua cedronata prugnoli tartufali con il suo brodetto di rossi d'oua quando si porta in tauola seruiti con zuccaro sopra.

10 Starne arosto lardate alla francese, regalate di vn festone fatto di pasta frolla ripieno di canditi, con mezzi limoni.

11 Pasticcetti alla genouese numero doicento seruiti con zuccaro sopra.

12 Pulcini arosto auuolti in rete di capretto, regalati di offelle fatte a S. ripiene di capi di latte, rossi d'oua, cedronata zuccaro, e canella, tramezzate di mezzi limoni.

13 Sapore di ribes stemperato con sugo di limone piatti due.

Terza portata.

1 PErnice arosto lardate alla francese regalate di sfogliatelle ripiene di bianco mangiare tramezzati di mezzi limoni.

2 Animelle di vitella lardate minutamente regalate di gigli ripiene di mele sciropate tramezzati di mezzi limoni.

3 Vn pasticcio all'Inglese seruito con zuccaro sopra.

4 Tordi arosto con saluia, e fette di somata, regalati di bianco-mangiare fritto dorato tramezzato di mezzi limoni.

5 Piccioni arosto, ripieni trà carne, e pelle regalati di conchiglie di pasta ripiene di mella granate tramezzati di mezzi limoni.

6 Tortiglione ripieno di mele appiole, cedronata, pasta di genoua zuccaro, e canella.

7 Lombo di caprio arosto lardato alla francese regalato di mele

scirop-

sciroppate seruite in canestrelle di pasta cō lustro di zuccaro dorate e traforate cō fulignata di più colori, e tramezzate di mezzi limoni.
8 Torta alla Lombarda fatta di erbe ò bieta erbe odorifere cascio parmigiano ricotta prouatura oua butiro zuccaro cannella, & fette di canditi tagliati à dati seruira con zuccaro sopra.
9 Pizzardelle arrosto regalate di sfogliatelle, ripiene di mele sciroppate tramezzate di mezzi limoni.
10 Gropponi di lepre arosto lardati minutamente, regalati di rosette fatte di pasta di marzapane con lustro di zuccaro, postaui sopra mele sciroppate steccate di cannelini confetti, & mezzi limoni.
11 Pollastri grossi arosto lardati alla francese regalati di pasticcetti ripieni di cotogni sciroppati, & cāditi tramezzati di mezzi limoni.
13 Crostata di mele appiole, cedronata, zuccaro, e cannella seruita con zuccaro sopra.
13 Sapore d'agresta piatti due.

Quarta portata di cucina in pesce.

1 VN storione, cioè copese di libre dicidotto arosto lardato di ventresca all'vgonotta regalate di sparici fritti, carciofali fritti tramezzati di tortiglioncini di pere sciroppate, & canditi regalato di mezzi limoni.
2 Spigole allesse di libre 28. numero 2. coperte di finochietti, telline, code di gambari, schille, tartufali, prugnoli, fette di sorra grassa, sugo di limone, poche spetiarie, regalate di pane fritte dorato con pistachi sopra.
5 Dentali numero 2. di libre trenta arosto, seruiti con salsa bastarda sopra regalati di pere sciroppate, tramezzate d'oua miscide fatte di frittatine di rossi d'oua tagliate a foggia di vermicelli di monache, tramezzate di fette di limone.
4 Linguattole fritte leuatoli la spina, ripiene d'amandole attorrate, lardo di sorra, pasta di genoua poluere di mostaccioli, pistacchi, sugo di limone, cappari canella, vino moscatello, coperte consapore di pistacchi, stemperato con tutto sugo di limone regalato d'vn festone fatto di pasta frolla lauorato di rabesco scherzato di fulignati di più colori con canella sopra alla detta materia.
5 Trotte fritte regalate di tortiglioncini ripjeni di pere sciroppate tramezzate di mezzi limoni.
6 Minestre di pistacchi piatti dua.

7 Trot-

7 Trotte in potaggio alla Venetiana con prugnoli, tartufali con il suo brodetto, e canella sopra regolato di polpettoncini fatti a gigli, steccati di pistacchi seruiti con canella sopra.

8 Vna ombrina di libre 24. lessa seruita con erbette, fiori olio, e sugo di limone.

9 Piatti due di sapore bianco, fatto di mandole pane bagnato nel brodo zuccaro sugo di limone seruito con cannella sopra.

10 Vn storione cioè copese di lib.18.arosto seruito cō sugo di limone,& olio,regalato di carciofali fritti tramezzati di rauioli ripieni di pasta di marzapane, cedronata, tramezzati di mezzi limoni.

11 Insalate cotte numero dua regalate.

12 Insalate crude regalate di corone e figurine di più sorte.

Quinto seruitio di frutti.

1 TArtufali tartufolati seruiti sopra crostini di pane abbruscato, e mezzi limoni.

2 Vn piatto di viuere imperio fatto di rauagioli stemperati con butiro cauoli fiori formaggio parmegiano tartufoli, rossi d'oua con sugo di limone, e canella, rifatti che sijno li cauoli fiori, rifatti metti tutta la detta materia nel piatto,e vadi menando tanto, che venghi stretto come vn brodetto fatto.

3 Prugnoli tartufolati seruiti con mezzi limoni.

4 Pergolese candito seruito in saluiette, regalato di foglie, e fiori dorati e traforati.

5 Vliue d'Ascoli seruite con fascie,fatte di cedro e coroncine.

6 Formaggio parmegiano seruito in saluietta lib.15. con foglie, e fiori.

7 Cotogni sciroppati intieri steccati di cannollini confetti con il suo gelo di più colori.

8 Vliue di Spagna regalate di coroncine.

9 Vua bianca candita, e seruita con foglie, e fiori.

10 Marzolini di Fiorenza seruiti in saluiette con foglie, e fiori.

11 Tartufali intieri cotti con vino, seruiti in saluiette con sale, e pepe alla francese.

12 Finochi cardati seruiti con foglie, e fiori.

13 Pere garauelle seruite in saluietta calde.

14 Mele appiole seruite in saluietta con foglie, e fiori.

Si mutino le saluiette.

Leua-

Leuati li frutti ſi dia da lauar le mani, e ſi leui la prima toua-glia, e ſi dia la confettura con acque concie di più ſorti.

1	VN bacile di pere candite di Genoua di	lib.	35
2	Vn bacile di piſtacchi confetti di	lib.	35
3	Vn bacile di brugne di Genoua	lib.	30
4	Vn bacile di piſtacchi mondi	lib.	10
5	Vn bacile di pizze di perſicata alla ſeneſe	lib.	30
6	Vn Bacile di pomi d'Adamo canditi di Genoua	lib.	35
7	Vn bacile di piſtacchi con la ſcorza	lib.	20
8	Vn bacile di torſi di latuga candita	lib.	40
9	Vn bacile di cedri canditi di Genoua	lib.	35
10	Vn bacile di perſiche intiere candite di Genoua	lib.	30
11	Vn bacile di pizze di piſtachiata	lib.	25
12	Vn bacile di lazzarole candite di Genoua	lib.	20

Per queſto ſeruitio vi vogliono, piatti imperiali, reali, e mezzi reali	num.	100
Tondini	num.	400
Sotto coppe dieci dorate, & otto liſce	num.	18
Bacili per la confettura, e credenza con dodici boccali	num.	42
Saliera grande dorata	num.	1
Candelieri a triangolo per la tauola	num.	4
Candelieri per tutte le ſtanze	num.	60
Torcieri d'argento ſi poſino doue ſi cena	num.	4

Concone d'argento per la buttigliaria col ſuo brocone d'argento.

Biancheria.

Touaglie per la tauola	num.	2
Saluiette	num.	90
Sciugatori	num.	20
Touaglie per la ſeconda tauola	num.	2
Canauacci per la credenza	num.	50
Canauacci per la cucina, e zinali	num.	30
Touaglie per la credenza, e buttigliaria	num.	2
Touaglie per la cucina, e diſpenſa	num.	8

Fine.

Gen-

Gennaro di grasso.

Alli 10. detto Pranzo fatto per sei Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 VNA mortadella cotta con vino partita per metà regalata di lingua di porco salato in fette, e presciutto sfilato, con fette di limone attorno.

2 Bianco mangiare in diuerse forme per regalarlo.

3 Vn pasticcio in arme fatto di cignale rabescato d'oro.

4 Vna torta alla Genouese, capi di latte, rossi d'oua, cedronata, zuccaro, e canella.

5 Capponi due allesse salpimentati con festone atorno di fettuccette di gelo di più colori.

6 Insalata reale con fasce, e corone per regalo.

7 Vn presciutto cotto con vino, & acqua, inchiodato di garofani, e canella seruito con verdura attorno.

8 Due pollanchette d'India arosto lardate di cannellini confetti vna punta dorata, e l'altra argentata seruita in saluiette.

Primo seruitio di cucina.

Minestra d'annolini.

1 CApponi allessi coperti di capo di latte, rossi d'oua, cedronata, regaglie di polli con la sua zuppa sotto di biscotto papalino.

2 Animelle di capretto fritte tramezzate di tomaselle fatte di fegato di vitella, formaggio, oua, cedronata, pignoli, passarina battuta,

tuta, medolla ſpetiarie, auuolte in rete di porco, regalate di tartarette ripiene di bianco mangiare, cedronata, zuccaro, e canella ſteccate di piſtacchi, fette di limone, con mezzi merangoli.

3 Vn polpettone ripieno di piccioni ſenz'oſſo, braciolette di vitella, fette di guancia di porco, tartufoli, pignoli, roſſi d'oua, animelle di capretto, e prugnoli, medolla, cedronata, agreſta, e ſugo di limone, regaglie di polli, vccelletti graſſi, ſi fa ſoffriggere tutta la detta materia con butiro nel piatto con vn paſtume di far polpette, e poi ſi mette la detta compoſitione ſopra, ricoprendo il tutto con il reſtante del paſtume da polpette, e con butiro ſopra ſteccato di piſtacchi, e fette di cedronata, ſi cuoce in forno.

4 Quattro ſtarne aroſto lardate alla franceſe regalate di gelo di cotogni ſteccato di cannellini confetti, tramezzate di fette di limone, e mezzi merangoli.

5 Vna Biſca alla franceſe con dieci piccioni caſarecci, vccelletti graſſi numero 36. regaglie di polli cioè creſte, e granelli animelle, fettoline di preſciutto, mortadella, medolla di vaccina, tartufalidpiſtacchi, con ſpetiaria a baſtanza, e in cambio di brodo, ſugo di carne di vitella aroſto mezza cotta cauatone ſugo con il torcho, e poco vino bianco.

6 vitella mongana aroſto lardata alla franceſe regalata di biſcotti giacciati.

7 Vn paſticcio fatta la paſta di marzapane, poca farina roſſi d'oua, butiro, ripieno di animelle di capretto, medolla di vaccina, vucelletti, tartufali, prugnoli, cedronata, roſſi d'oua, piſtacchi i creſte di polli, ligati con roſſi d'oua, ſugo di limone con ſuo copertoro trasforato con zuccaro ſopra. Vno per Signori.

8 Tortore aroſto affaggianate regalate di pere ſciroppate, e tramezzate di fette di limone.

Vltimo ſeruitio di credenza.

1 VNa croſtata di melappiole ripiena di conſerua di tutto cedro, zuccaro, e cannella.

2 Tartufoli tartufolati regalati di mezzi limoni, e merangoli.

3 Formaggio parmeggiano lib.6 ſeruito con ſaluietta ſotto ;

4 Pere bergamotte lib. 5. ſeruite con verdura, e fiori in ſaluietta.

5 Vua lib. 4. ſeruita in ſaluietta.

6 Vliue di Spagna ſeruite con ſuo condimento, e fette di limone attorno con coroncine in mezzo per regalo.

7 Sellari con olio, pepe, e ſale.

8 Caſtagne ſeruite in ſaluietta con pepe, e ſale, ſugo di merangoli.

9 Marzolino ſeruito con verdura, e fiori in ſaluietta.

10 Pere fiorentine ſeruite come ſopra,

11 Scatolette di cotognata ſeruite in ſaluietta.

12 Confetti di ſeme di melone ſeruiti in ſaluietta.

Si dia l'acqua alle mani, e pongaſi le confettioni volendole.

Fine.



Gennaro di grasso.

Alli 15. detto Pranzo fatto per sei Prelati.

Primo seruitio freddo.

1 OLLI d'India alla Suizzera bastonati, & lardati di ventresca, s'inchiodino di canella, e garofani cocendoli con mezzo vino e mezz'acqua, e si faccino cocer tanto, che si sia quasi imbeuerata tutta la materia del vaso, regalati di mele appiole sciroppate, seruite in rosette di pasta, tre per ciascheduna rosetta regalate le dette di fulignate di più colori.

2 Vna sommata seruita con sapore d'agresta, regalata di gigli fatti di gelatina di più colori tramezzate di fette di limone.

3 Vn pasticcio di cignale lardato di ventresca, spetiarie pignoli passarina, cappari, tartufali, foglie di lauro seruito in saluietta regalato di foglie, e fiori.

4 Vna torta di monache regalata di foglie, e fiori.

5 Capponi salpimentati alla Milanese, si cocino li detti, e si lascino tanto, che il brodo sia stretto, si distendino li capponi nel piatto mettendoui sopra vn poco d'olio, d'vliua bono, sale, & pepe con sugo di limone, regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori, tramezzato di fette di limone, con neue sotto.

6 Piccioni in adobbo, cotti che saranno arosto, si spacchino per mezzo e si mettino in vn vaso con aceto rosato spetiarie, sugo di limone vn spicchio d'aglio, si cauino dal detto adobbo, e si asciughino con vn panno, e poi infarinati si frigghino, e fritti si coprino con sapore di visciole regalati d'oua miscide fatte di frittatine di rossi d'oua tagliate a modo di vermicelli di monache

 ser-

seruite in mezzo ad vna fetta di limone leuatoli l'agro con zuccaro sopra.

7 Salame alla Fiorentina seruito in saluietta con foglie, e fiori.

Primo seruitio caldo.

1 Mineſtra di vermicelli di monache con formaggio, e canella ſopra.

2 Animelle di capretto, regalate di offelle ripiene di ricotta ſoprafina roſſi d'oua cotti, e crudi, fette di canditi, butiro, zuccaro e canella tramezzati di mezzi limoni.

3 Pollo d'India alleſſo ſenz'oſſo ripieno di vitella battuta, paſſarina, pignoli fette di preſciutto, animelle lardate di ventreſca, pignoli, agreſta tartufali, vcelletti graſſi, roſſi d'oua cotti, e crudi con le ſpetiarie, graſſo di vitella, ſi coca con mezzo latte, e mezz'acqua con la ſua zuppa ſotto di pane abbruſcato regalato di lattuga ripiena, tramezzata di biſcotti papalini bagnati nella ghiotta con fette di guancia di porco diſſalata, cotta fritta dorata di roſſi d'oua, e formaggio ſopra.

Moſtarda di cremona vn tondino per Signore.

4 Vitella aroſto, regalata di roſette di paſta frolla ripiene di tartufoli, fette di cardi tartufolati tramezzati di mezzi merangoli.

5 Vn paſticcio alzato alla franceſe, ripieno di piccioni ſenz'oſſo, vitella battuta, braciolette di vitella, graſſo, medolla, vccelletti graſſi, creſte, e granelli di polli, fette di preſciutto, animelle tartufoli, prugnoli, agreſta, cappari, fette di canditi, roſſi d'oua cotti, tagliati per metà con il ſuo brodetto fatto di roſſi d'oua, quando ſi porta in tauola con ſugo di limone, ſeruito con zuccaro ſopra.

6 Starne aroſto lardate di ventreſca, ſi laſci le punte di detti lardelli poco fuori, acciò non ſi cuochino troppo regalati di paſticetti alla Genoueſe tramezzati di mezzi limoni.

Si dia ſapore di maraſche in tondini.

7 Vn Polpettone ripieno ſteccato di piſtacchi, e canditi in fette, cotto in forno con ſugo di li limone, quando ſi porta in tauola, mettendo dentro al detto polpettone ſugo di gigotto

Bec-

8 Beccaccie arosto lardate minutamente regalate di tartarette ripiene di mele sciroppate, steccate di cannellini confetti, e mezzi merangoli.

9 Tordi arosto regalati di paste sfogliatelle tramezzate di mezzi limoni.

Vltimo seruitio di credenza.

1 VNa crostata di pere fiorentine con cedronata, zuccaro, e canella seruita con zuccaro sopra.

2 Tartufoli tartufolati regalati di mezzi merangoli, e fette di limoni.

3 Formaggio parmegiano seruito in saluietta lib. 10. con foglie, e fiori.

4 Pere bergamotte seruite con foglie, e fiori.

5 Vliue d'Ascoli regalate con fette di limone.

6 Cauoli fiori seruiti con olio tartufolato, seruito con pepe, e limoni.

7 Finochi cardati seruiti con foglie, e fiori.

8 Vua bianca seruita con foglie, e fiori.

9 Selleri seruiti con suo pepe, olio, e sale.

10 Sorbe seruite in saluietta,

11 Scatole di cotognata seruite in saluietta.

12 Anaci confetti seruiti in saluietta.

Si dia l'acqua alle mani, e pongasi le confettioni volendole.

Fine.



Gennaro di graſſo.

Alli 19. detto 1668. ſeruitio per quindeci Prencipi.

Prima portata.

1 INESTRA di torſi di lattuca prugnoli cauoli fiori ſparaci animelle ſeruite con pane abruſcato vna per Principe ligata con roſſi d'oua, e ſugo di limoni.

Si porti vn tondino di ſalſa di piſtachi, vn tondino di proſciutto.

2 Animelle di vitella di mongana aroſto intiere, e lardate minutamente regalate di offelle ripiene di capi di latte roſſi d'oua canditi zuccaro, e canella rramezzi di mezzi limoni.

3 Vn Oglia alla Spagnola vn cappone alleſſo caſtrato libre trè vaccina libre trè, vitella campareccia libre trè, guancia di porco libra vna, due pernice aroſto in pezzi, & il tutto iu pezzi, ſparaci, tartufali, prugnoli, cipolle ripiene, ceci con capi di agli intieri, cauoli fiori firitti tartufoli, intieri ſeruito con canella ſopra reregalato di polpettoncini fatti a S. ſteccati di piſtacchi, e fette di canditi.

4 Pernice arroſto regalate di paſticcetti alla Genoueſe taramezzati di mezzi limoni, e la metà lardate, e l'altra meta lardate &c.

Seconda portata

Si muta le ſaluiette con vn tondino di mortadella, vn tondino di ſapor di ribes.

Vn

1 VN pasticciotto per Principe fatto di pasta frolla ripieni di animelle, medolla, braciolette di vitella vcelletti grassi, fette di prsciuto tartufali, prugnoli punte di sparaci fette di canditi con il suo brodetto di rossi d'oua quando si manda, in spuola consuo copertoro traforato.

2 Torione arosto regalato di pasticcetti alla mazarlna tramezzati di mezzi limoni.

3 Maccaroni di pelle, e petto di capponi prouatur e fresche botiro lasagne a vento cotte con brodo di cappone, e latte.

4 Vna Bisca alla francese con dieci piccioni teneri per ciaschedun piatto con la sua zuppa di croste di pane abruscato con animelle tartufali, prugnoli medolla, sugo di gigotto di castrato sugo di limone, regalato di pistacchi sopra intieri attorno l'orlo del piatto regalato di biscotti giacciati.

Terza portata.

Si muta le saluiette con vn tondino di sapore di agresta, & vn tondino di bianchi mangiare.

1 TOrdi arosto regalati di paste serenghe tramezzati di mezzi limoni,

2 Vn polpettone ripieno, si faccia la pasta da far polpette si metta, butiro nel piatto, e si distenda la metà del detto pastume nel piatto si metta piccioni senz'ossa, animelle, prugnoli vcccelletti grassi, e tartufoli fette di guancie di porco braciolette di vitella medolla si facci sofriggere in vn vaso tutta la sudetta materia con butiro, quando sarà presso che cotta si metta sopra detto piatto con rossi d'oua, e fette di canditi, e sugo di limoni, con le sue spetiarie si copra tutto il piatto con il restante del pastume con vn poco di butiro dentro si stecchi di pistacchi, e di canditi tutto il detto polpettone mettendoui butiro sopra, e si cochi in forno. che pigli il callore.

3 Vna torta grassa fatta di rognonata di vitella con animelle prugnoli, tartufali, sparici, rossi d'oua, e canditi.

4 Capponi d'India senz'ossa ripieno cotto con mezzo latte, e mezz'acqua col le sue spetiarie con vna zuppa di pasta reale sotto regalato di polpette violette in rete di capretto seruito con canella sopra.

5 Vn pasticcio al Inglese;
6 Vitella mongana arosto lombo regalata di pasta frolla tra-
mezzato di limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di mela apiole con canditi zuccaro, e canella steccato di fette di canditi, e tramezzati di pistacchi seruita con vna coroncina ritonna di pasta frolla.
2 Tartufoli in piatti, e in tondini.
3 Marzolini partite per metà seruite in saluietta con foglie, e fiori.
4 Pere garauelle seruite in saluietta calde.
5 Vliue di Spagna ò vero di Ascoli seruite con vna corona intorno.
6 Cauoli fiori conditi con oglio di tartufoli regalati di mezzi limoni.
7 Vua bianca seruita in saluietta con foglie, e fiori,
8 Finochi cardati seruiti con foglie, e fiori.
9 Pasticcetti di pere con conserue di tutto cedro.
10 Lazarole seruite in saluiette con foglie, e fiori.

Leuati li frutti si dia da lauar le mani, e si leui la prima touaglia.

Si pone in tauola] sei bacili di canditi, e conserue di più sorte.
Trè sorte d'acqua di canella cedrata, e limonea assieme con odori sorbetto di pistacchi.

Per questo seruitio vi vogliono, piatti imperiali, reali, e mezzi reali	num.	40
Tondini	num.	200
Saliera grande dorata	num.	1
Posare	num.	16
Bacili per la credenza con suoi boccali	num.	15
Bacili per la confettura	num.	6

Sotto coppe otto dorate, & sei lisce	num.	14
Trinciere con le appartenenzze	num.	2
Concone d'argento per la buttigliaria col suo brocone compagno.		

Biancheria.

Touaglie per la tauola	num.	2
Saluiette	num.	50
Sciugatori	num.	8
Canauacci per la credenza	num.	12
Canauacci per la cucina, e zinali	num.	10
Touaglie per la credenza, e buttigliaria.	num.	2
Touaglie per la cucina, e dispensa	num.	3

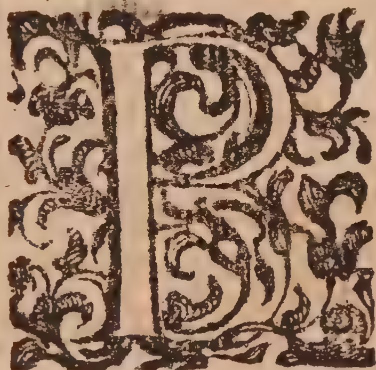
Fine.



Gennaro di grasso,

Alli 20. detto, Pranzo fatto per dodeci Prencipi.

Primo seruitio freddo.

1 ICCIONI in adobbo alla Catalana, si larda di ventresca, mezzi cotti arrosto, e poi si mettono in vn vaso à finire di cocere con sugo di limone canditi pisti nel mortaro, e tagliati à dardi regalati di fette di canditi tagliati à dardi, si distendino li detti piccioni nel piatto si metti sopra tutta la detta materia, che è nel vaso che sarà à foggia gelo.

2 Vn Piatto di biscottini di Sauoia.

3 Doi piatti di persiche secche seruite con zuccaro sopra cotte con vino.

4 Torte bianche regalate con foglie, e fiori.

5 Bianco mangiarre.

6 Vn pasticcio di vitella con l'arme di S. Ecc. tocco, e profilato d'oro seruito in saluietta con foglie, e fiori.

7 Capponi due coperti di gelatina di più colri.

8 Vn bacile di lumie cedrati regalato di foglie, e fiori.

9 Insalata reale con coroncine.

10 Vna zuppa di pasta reale con vino di Spagna seruita con zuccaro sopra.

11 Vn piatto d'vua bianca, & vno vua nera.

12 Capi di latte seruiti con zuccaro sopra.

13 Mortadella cotta in fette, a foggia di cuppola in fetce con foglie, e fiori.

Prima portata.

Si daranno tondini di moſtarda di Cremona, e tondini di ſapor di maraſche.

1 ANimelle di vitella tramezzato di tomaſelle fatte di fegato di capretto, regalate di paſte ſerenge tramezzato di mezzi limoni.
3 Scudelle di brodo.
3 Mineſtra di cauoli ſiori, tartufali, ſparaci
4 Animelle ligati con roſſi d'oua.
5 Oglia alla Spagnola.
6 Starne arroſto.

Seecnda portata.

1 VN paſticcio brodoſo alla Spagnola.
2 Vna capirottata Reale con doi capponi arroſto quattro ſtarne ouero beccaccie, animelle di vitella para doi, capi di latte prugnoli, tartufoli, punte di ſparaci, piſtacchi medolla con zuppa di paſta reale, regalato l'orlo del piatto di cannella.
3 Lombo di vitella mongana arroſto regalata di roſette ripieno di ſapor di ribes ſteccatti di cannellini confetti.

Terza portata.

1 PAſticci di mezzo taglio.
2 Pollaſtrelli arroſto auuolti in rete, regalati di fegatelli di capretto auuolti in rete tramezzati di mezzi limoni.
3 Maccaroni ſatti di pelie, e petto di cappone.

Tondini di ſapor d'agreſta.

4 Vn paſticcio di preſutto ripieno con oua miſcide.
5 Vn piatto di pollaſtri ripieni ſenz'oſſo col ſuo brodetto regalati di polpettoncini fatti di paſtume da far polpette ſteccati di fette di cedronata, e piſtacchi.
6 Paſtigli di gloria.

Frutti.

1 TArtufoli piatti doi.
2 Croſtrata calda di canditi roſſi d'oua cotti,e crudi zuccar, e canella,
3 Formaggio ſeruito, in ſaluietta con foglie,e fiori.
4 Pere carauelle calde ſeruite in ſaluitta con foglie,e fiori.
5 Mele appiole ſeruite in ſaluietta con foglie, e fiori.
6 Oliue d'Aſcoli ſeruite con coroncine di cedro.
7 Finocchio cardato ſeruito con foglie, ē fiori.
8 Cardi ſeruiti in vn tondiuo di pepe con ſale, & oglio.
9 Paſticcetti di mele appiole con canditi znccaro, e cannela.
10 Vua bianca ſeruita in ſaluietta, con foglie, e fiori.
11 Cotogni ſciroppati intieri ſteccati di çannollini confetti con il ſuo gelo.

Subito poſti li frutti a tauola ſi mutano le ſaluiette con le poſate.

Per queſto ſeruitio vi vogliono piatti Imperiali, reali e ſotto reali	num.	70
Tondini	num.	180
Bacili con ſuoi boccali, per la credenza con ſuoi boccali compagni	num.	16
Poſate	num.	4
Trinciere con le ſue appartenenze	num.	12
Sotto coppe ſei dorate, e ſei liſce.		
Bacili per i canditi	num.	12
Vn concone grande d'argento col ſuo broccone compagno per la buttigliaria.		

Nell'apparecchiarſi ſi metteranno doi touaglie la prima ſi leuerà quando ſono leuati li frutti, e ſi darà da lauar le mani, ſi porrà in tauola li ſopradetti dodeci bacili di canditi di più ſorti.

Leuati li canditi ſi leua la ſeconda touaglia.

Il credenziere farà dodeci coperture per le posate.

Si farà doi copertore per le saliere, e due per le trincere.

Si farà vn copertoro grande per coprir tutta la tauola.

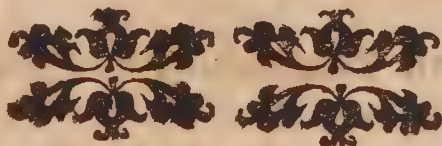
Biancheria.

Saluiette	num.	60
Siugatori	num.	12
Touaglie per la tauola	num.	2
Touaglie per la credenza e buttigliaria	num.	2
Touaglie per la seconda tauola	num.	2
Saluiette	num.	12
Sciugatori	num.	2
Touaglie per la dispensa, credenza, e cucina	num.	5
Zinali di canauaccio per la credenza, e cucina	num.	30

Per questo seruitio ci furno trè scalchi, e trè Trincianti.

Al seruitio freddo furno 39. piatti doppij.
Al seruitio caldo

Fine.



Gen-

Gennaro di magro.

Alli 20. detto, pranzo fatto in giorno di Venardì à sei Prelati.

Primo seruitio freddo.



1 INGVATTOLE in adobbo regalate d'erbette, con fette di limone leuatoli l'agro e postoui sopra vaghi di mele granate, tramezzate d'oua miscide fatte di frittatine tagliate a modo di vermicelli di monache.

2 Vn pasticcio di vna spigola di libre 10. con pignoli cappari, tarantello, tartufoli agresta senza granelli con le sue spetiarie, e la pasta del detto pasticcio sia fatta à scaglia regalato di foglie di lauro trasforate, seruito in saluietta con fiori, e frondi.

3 Capi di latte seruiti zuccaro sopra regalato l'orlo del piatto di vn festoncino fatto di butiro.

4 Tarantello grasso dissalato cotto regalato con cappari, fette di limone, erbette olio, aceto, e pepe.

5 Cefali due di libre 10. in gratticola con salsa bastarda sopra, fatta di cappari pignoli, passarina, vliua senz'osso, regalati di pere sciroppate steccate di cannellini confetti, tramezzate di mezzi limoni.

6 Vn insalata regalata con fascie, e coroncine con diuerse figurine, e si condischino con le trotte fritte l'insalatine podride.

7 Trotte allesse due salpimentate, con le sue spetiarie, e con olio, e sugo di limone, regalate di fettucine di gelo di cotogni, e tramezzate di tartarette ripiene di capi di latte, rossi d'oua, zuccaro, steccate di pistacchi, e tramezzati di mezzi limoni.

Primo

Primo seruitio caldo.

Mineſtra di pignoli, piſtacchi, mollica di pane, zuccaro e canella cotti à bagno maria con butiro freſco.

1 VN piatto d'oua ſperdute freſche, cotte in latte, e capi di latte ſopra butiro freſco, zuccaro, e canella.

2 Vna ſpigola groſſa alleſſa coperta di prugnoli tartufal, telline, fette di ſorra graſſa, polpettine di polpa di peſce con la ſua zuppa di biſcotti ſotto regalata di calamaretti ripieni, tramezzaati di fette di bottarga, ſugo di limone ſopra con le ſue ſpetiarie.

Sapore bianco fatto d'amandole attorrate, pane bagnato in brodo di peſce con zuccaro, e cannella ſtemperato con tutto ſugo di limone, ſi ſerua in Tondini vno per Signore.

3 Triglie di portiera groſſe cotte nella graticola con ſalſa baſtardda ſopra, regalate di offelle ripiene di pera ſciroppate, con cedronata, tramezzate di fette di limone.

4 Linguattole fritte regalate di biſcottini fatti di paſta frolla con il ſuo zuccaro ſopra, tramezzati di mezzi limoni, ò merangoli.

6 Rombo in potiaggio con erbette odoriferi, prugnoli, tartufali, oſtrege, telline, ſorra graſſa, cappari, regalato di polpettoncini, code di gambari, tramezzate di fette di limoni leuatoli l'agro, e mettoui oua miſcide, fatte di frittatine di roſſi d'oua tagliati à foggia di vermicelli di monache.

6 Vn paſticciotto fatto di paſta frolla, ripieno di polpa di peſce cappone di cefalo, linguattole fritte, code di gambari telline, oſtreghe, cappari, piſtacchi, cedronata, prugnoli roſſi d'oua, tartufali, agreſta ſenza granelli ſugo di limone con le ſue ſpetiarie, e con vn brodetto fatto di latte di pignoli, e roſſi d'oua butiro ſeruito con copertoro traforato con zuccaro aſſai ſopra.

Si condiſchino l'inſalatine.

7 Trotte fritte regalati di paſticcetti piccoli, fatta la paſta di marzapane, ripieni di cedronata piſtacchi, roſſi d'oua, cotti, e crudi

crudi, butiro, cānella, tramezzate di mezzi merangoli fette di limone, & erbette, fritte.

8 Vna frittata doppia ripiena di capi di latte, roſſi d'oua cotti, e crudi butiro, cedronata, cappari ſugo di limone, piſtachi zuccaro, e cannella, ſi copra con l'altra fritta ſopra, e metta ſugo di limone, quando ſi portta in tauola, ſi conſerui in forno, acciò pigli corpo, e ſeruaſi con zuccaro ſopra, ſi lauori d'intorno al piatto col detto zuccaro, e nell'orlo con cannella.

Vltimo ſeruitio di credenza

1 VNa croſtata fatta di melappie, con cedronata zuccaro, & cannella.

2 Vn marzolino groſſo ſpaccato per metà ſeruito in ſaluiettea con foglie, e fiori.

3 Pere bergamotte ſeruite con foglie, e fiori.

4 Sellari ſeruiti con olio, ſale, e pepe.

5 Vliue d'Aſcoli regalate di coroncine di cedro, tramezzati di fette di limoni.

6 Vua bianca ſeruita con foglie, e fiori.

7 Cotogni ſciroppati ſteccati di canellini confetti.

8 Neſpole ſeruite con fiori, e frondi.

9 Formaggio parmeggiano ſeruito in ſaluietta con fiori, & frondi.

10 Pere ſpine, ſeruite con fiori, e frondi.

11 Lattemele ſeruite con ſuoi cialdoncini.

12 Scatolette di cotognata di Bologna ſeruite in ſaluietta.

13 Anici confetti di prima coperta ſeruiti in ſaluietta.

Si diano altre confettioni volendole.

Fine.

Gen-

Gennaro di magro.

Alli 25. detto. Pranzo farto di magro ſeruito à due piatti.

Primo ſeruitio freddo.



1 ROTTE fritte carpionate regalate di pere ſciroppate ſteccate di cannellini confetti, tramezzati di mezzi limoni.

2 Bianco mangiare fatto di latte d'amandole in diuerſe forme per regalare,

3 Alici regalate di rigano, erbette, e fette di limoni,

4 Cefaletti di libre vna fritti, e meſſi in agreſta regalato l'orio del piatto di zuccaro.

5 Inſalate regalate, in tondini ſe ſarà di ſera vna cotta, e l'altta cruda.

6 Vn piatto di biſcotto di galera con doi tondini.

7 Cauiale di Ferrara ſeruito ſopra à croſtini di pane abbruſcato con mezzi limoni.

8 Spigole in graticola regalate di rauioli groſſi ripieni di paſta di marzapane tramezzati di mezzi limoni.

Primo ſeruitio caldo.

Mineſtra di riſo con latte d'amandole, zuccaro, e canella in tondini vna per Signore.

1 TRotte alleſſe ſeruite con erbette, e fiori, e fette di limoni con il ſuo ſaopre bianco.

2 Porcellette in graticola con ſalſa baſtarda ſopra regalate di

tortiglioncini ripieni di pere sciroppate con cedronata tramezzate di mezzi limoni.

3 Rombo in pottaggio con amandole attorrate, sorra grassa, code di gambari, telline, tartufali, prugnoli, agresta, cappari con vino moscatello, regalato di bragiolette frittẽ state in adobbo di cefalo, l'adobbo sia d'aceto, aglio finocchio con le sue spetiarie.

4 Spigole fritte piccole, regalate di selleri fritti, e finocchietti fritti con mezzi limoni,

5 Va pasticcio per Signore ripieno di polpa di spigola, e di cefali, con eappari, telline, sparnocchie, fette di sorra grassa, agresta, traforati, prugnoli, fette di cedronata, pistacchi con li copertori trasforati con zuccaro sopra, e con vn brodetto di latte pignoli con sugo di limone, quando si vuol portare in tauola.

6 Spigolette di lib. 2. in gratticola regalate di cardi fritti, e tramezzati di mezzi limoni.

7 Lamprede fritte regalate di calamaretti fritti, e mezzi limoni.

Vltimo seruitio di credenza.

1 VNa torta fatta di pasta di marzapane, con olio d'amandole dolci cauato fresco zuccaro, e vino ripiena di detta pasta, cedronata zuccaro, e canella.

2 Tartufali tartufolati seruiti con crostini di pane abruscato, e sugo di limone.

3 Pere sciroppate steccate di cannelini confetti.

4 Castagne seruite con sugo di limone, pepe, e sale.

5 Vua bianca seruita con foglie, e fiori.

6 Finocchio seruito in saluietta.

7 Nespole sernite in saluietta con foglie, e fiori.

8 Pere seruite con foglie, e fiori.

9 Cotogni intieri seruiti con fulignate di più colori.

10 Selleri seruiti con suo pepe, olio, e sale.

11 Anaci confetti seruiti in saluietta.

12 Scatole di cotognata seruite in saluietta.

Fine.

Gennaro di magro.

Alli 30. detto Pranzo fatto di magro per sei Prelati.

Primo seruitio freddo.



1 SPIGOLE alesse coperte di gelatina di più colori, con fette di limone.

2 Bottarghe tagliate in fette regalate di fette di limoni con olio, e pepe.

3 Vn pasticcio di luccio grosso con cappari, fette di sorra grassa, pignoli passarina viue senz'osso, agresta con le sue spetiarie seruito in saluietta, regalato di foglie e fiori.

4 Bragiole di cefoli grossi in gratticola regalate d'offelle ripiene di pasta di marzapane con zuccaro, e canella tramezzate con fette di limoni, seruite con salsa bastarda sopra.

5 Vn piatto di tarantello grasso con cappari, erbette, fette di limone, olio, & aceto.

6 Vna torta bianca fatta d'amandole, zuccaro, latte di pignoli, steccata, di fette di cedronata tramezzaati di pistacchi e lauorato l'orlo del piatto di zuccaro.

7 Biscotti di galera con diuerse sorte di materie secondo il gusto.

8 Vn insalata regalata, si condirà con il primo fritto.

Vlimo seruitio caldo di cucina.

Minestra di riso con amandole zuccaro, e canella.

1 TRotte allesse seruite con olio, sale, e pepe, regalate di erbette, e fiori.

Sapore d'amandole stemperato con sugo di limone, zuccaro, e canella.

2 Spinaci con pignoli, passarina pepe regalati con mezzi limoni.

3 Rombo in pottaggio con latte di pignoli, code di gambari telline, prugnoli, agresta spetiarie, tartufali, sugo di limone, fette di sorra grassa, cappari con vino moscatello seruito con pane fritto dorato con zaffarano:

4 Linguattole fritte regalate di offelle ripiene di pera sciroppate tramezzato di mezzi limoni.

Si conci l'insalata, e si dia vn tondino di sapore di visciole.

5 Spigola in graticola con salsa bastarda sopra regalata di tartarette ripiene di sapore di gresta steccate di cannellini confetti, tramezzati con fette di limone.

6 Cipolle cotte allesse spaccato in mezzo infarinate, e fritte con salsa reale con zuccaro, e canella, seruite con zuccaro sopra.

7 Vn pasticciotto per signore fatta la pasta con olio d'amandole dolci cauato fresco, ripieni di polpa di pesce di capone, e di tinca bragiole di spigole, polpettine, agresta, telline, code di gambari, fette di sorra grassa, pignoli, cappari, tartufali, e ftte di cedronata con suo copertoro trasforato, e con il suo brodetto di latte d'amandole, e sugo di limone, quando si vuol portare in tauola con zuccaro sopra.

8 Triglie fritte regalate di calamaretti tramezzati di mezzi merangoli.

Vltimo seruitio di credenza.

1 Artufoli tartufolati regalati di fette, e mezzi limoni.

2 Vna crostata di pere con cedronata, zuccaro, e canella fatta la pasta con olio d'amandole dolci cauato fresco.

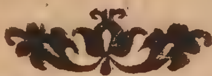
3 Vliue d'Ascoli regalate con coroncine, fette di limone.

4 Vua bianca ſeruita in ſaluietta con foglie, e fiori,
5 Cardi ſeruiti con ſale, e pepe.
6 Mele ſciroppate ſteccati di cannellini confetti.
7 Amandole monde ſeruite con zuccaro, e acqua roſa ſopra.
8 Pere bergamotte ſeruite con foglie, e fiori.
9 Sellari con olio, pepe, e ſale.
10 Neſpole ſeruite in ſaluietta con foglie, e fiori.
11 Scatolette di cotognata ſeruite in ſaluietta.
12 Anici confetti ſeruiti in ſaluietta.

Si dia l'acqua alle mani, e pongaſi le confettioni volendole.

Fine.

Fine del meſe di Gennaro.



Febraro di grasso.

A di 5. detto, Banchetto fatto dal Eccellentissimo Sig. Ambasciadore di Spagna in occasione dell'stabilimento delle pace trà le Maestà del Rè di Francia, e Rè di Spagna.

Primo seruitio freddo.



CAPPONI sei arosto steccati di cannellini confetti tramezzati di fette di cedronata, seruiti in piedi attorno di vna torre con sei vani e per ciaschedun vano il suo cappone legati li colli delli detti capponi con vna fettuccia incarnata à detta torre fatta di pasta ordinaria con il lustro di zuccaro sostentata da 4. leoni giacenti fatti della medesima pasta parimente con il lustro di zuccaro tutto tocco, e profilato d'oro regalato di foglie, e fiori.

2 Mortadelle cotte con acqua, e vino partite per mezzo, seruite sopra ad vn rosone di pasta, fatta à cupola con sette vani, e per ciaschedun vano la sua mezza mortadella tocche, e profilate d'oro, e detto rosone si regali di fulignate di piu colori regalata di fiori, e frondi, questo piatto sarà sostentato da trè gigli fatti di pasta ordinaria con il lustro di zuccaro il tutto tocco, e profilato d'oro se ne serui tondini vno per Principe.

3 Gelatina con quattro capponi sotto arosto, spaccatoli il collo, e la testa à foggia d'aquila Imperiale il primo cappone si copri di gelatina verde steccato di gigli fatti di pasta di zuccaro col suo stecco tocco, e profilato d'oro. Il secondo si copri di gelatina bianca steccato di torricelle fatte di color d'oro col suo stecco toc-

co toc-

co tocchi d'oro. Il terzo si copri di gelatina di color d'oro steccato di fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata. Il quarto si copri di gelatina rossa staccato d'aquilette fatte di pistacchiata col suo stecco, e se li dij vn poco di colore incarnato, e si regali l'orlo del piatto con la medesima gelatina, con farui gigli, leoncini, torricelle, e api, aquilette di diuersi colori, il tutto tocco, e profilato d'oro. Questo piatto sarà sostentato da trè draghi fatti di legno dipinti al naturale tocchi, e profilati d'oro; se ne serui tondini vno per Principe con lancette di polpa di capponi sotto ben guarniti.

4 Presciutti trè cotti con acqua, vino, fieno, e latte, inchiodati di garofani, e cannella, si seruino in cassa di pasta ordinaria con trè vani, e per ciascheduno vano il suo presciutto in piedi, e detta cassa sia fatta à treangolo mettendo in mezzo alli detti vani vn mazzo di fiori fatti di pasta di zuccaro al naturale, & alli detti presciutti se li dia il lustro di zuccaro anittato, cioè si metta sugo di limone, e zuccaro sopra, e poi si metta in forno per darle il colore, sudetto il tutto tocco, e profilato d'oro regalata la detta cassa di fulignati bianchi, e verdi, seruiti, in saluitta con foglie, e fiori, se ne serui tondini ben guarniti vno per Signore.

5 Bianco mangiare si farà vn gran giglio in mezzo al piatto si si regali di aquilette, leoncini, torricelle, agnelini, Api, il tutto tocco, e profilato d'oro se ne serui tondi ben guarniti vno per Principe, e questo giglio si ponghi alto assai in mezzo, acciò facci la sua maestà.

6 Vn pasticcio in arme à tre faccie, la prima sia l'arme della maestà dell'Imperatore. La seconda sia l'arme della maestà del Rè di Francia, E la terza sia l'arme della maestà del Rè di Spagna, e per ciascheduna delle sudette armi la sua corona, con lustro di zuccaro, quale non sarà più alto che doi palmi, e mezzo si serui in saluietta regalato di foglie, e fiori dorati, e trasforati, e questo piatto si porrà in mezzo alla tauola il tutto tocco, e profilato d'oro, & argento.

7 Vna torta alla Genouese steccata di pistacchi, e fette di cedronata tocca, e profilata d'oro, e argento.

Vn bacile dorato pieno di lumie, e cedrati regalato di foglie dorate, e trasforate, e fiori.

9 Capi di latte seruiti con vn festone fatto di butiro lauoraro à fog-

foggia di rabesco di più colori, si farano api, leoncini, torricelle, gigli, tutto il regalo tocco, e profilato d'oro, se ne serui tondini vno per Principe, mettendo zuccaro sopra al piatto, come si farà alli tondini.

10 Polli d'India alla Suizzera, si lardino di ventresca s'inchiodino di garofani, e cannella, e si cocino con mezzo vino, e mezz'acqua lasciandoli bullire in sio che sijono imbeuerate tutta la detta materia, si rigali di mele sciroppate seruite in canestrelle fatte di marzapane con il lustro di zuccaro, tramezzate di fette di cedronata tagliate larghe, le dette mele sciroppate si seruino sopra à fette di limone intagliate tonde leuatoli l'agao, steccate le dette di cannellini confetti, con piedi becchi indorati.

11 Piccioni in adobbo alla catalana, si lardino li detti di ventresca mezzi cotti arosto, e poi si mettino in vn vaso à finire di cocere con sugo di limone, poluere di mustaccioli, cedronata, pesta nel mortale, canella seruili in piatto Imperiale, si serueno li detti piccioni sopra gigli fatti di pasta frolla, e per ciaschedun giglio il suo piccione, si metti, sopra alli detti piccioni tutto il sugo, che ha fatta la detta materia, quale sarà à modo di gelo, li gigli si regalino di fulignate rosse regalato l'orlo del piatto di pere sciroppate seruite sopra à rosette di pasta di marzapane fatte à rosa mulettate con il lustro di zuccaro tocche, e profilate d'oro, tramezzate di tartarette ripiene di sapore de ribes stemperato con sugo di limone, steccato di pistacchi il tutto tocco d'oro, & argento.

12 Vn insalata reale con coroncine, fasce, leoncini, torricelle, gigli, aquilette con tondini d'insalatina putride, quali si acconceranno al terzo seruitio di cucina.

13 Vna sommata cotta con acqua, e vino, si copra con sapore d'agresta regalato l'orlo del piatto di fettuccie di gelo di più colori, tocca qualche poco d'oro, e argento si serui in vn piatto che sia rialzato.

14 Vn piatto di butiro passato, si farà vn aquila Imperiale regalata di gigli, api, torricelle, leoncini della medema materia il tutto tocco, e profilato d'oro.

15 Vn piatto di gelo di visciole seruito con vn copertoro fatto di zuccaro con l'arme del Sig. Ambasciatore di Spagna tocco, e profilato d'oro.

Primo

Primo seruitio caldo.

Prima portata di Cucina.

Mineſtra di torſi di lattuga, agreſta, fette di preſciutto tagliati a dadi animelle prugnoli con erbette odoriferi tagliate, fine ligata con roſſi d'oua, e ſugo di limone ſeruite con tondini di pane abruſcato ſotto vna per Principe.

1 ANimelle di vitella intiere lardate alla franceſe cotte aroſto regalate di paſticetti alla mazzarina, tramezzati di mezzi limoni.

Tondini di preſciutto, e tondini di ſapore di piſtacchi di credenza.

2 Vna Biſca alla franceſe con ſedici piccioni piccioli, lardati di ventreſca mezzi cotti arroſto, meſſi in vn vaſo a finir di cocere con bon brodo, e guancia di porco, ſi diſtendino detti piccioni con la ſua zuppa di croſte di pane abbruſcato ſotto, nel piatto, e ſi metta ſopra animelle di mongana aroſta in fette, tartufoli, prugnoli, punte di ſparaci, creſte, e granelli di polli, medolla, vua ſpina, o vero agreſta, ſpetiarie poche, ſugo di gigotto di caſtrato, o vero d'agnello, piſtacchi verdi ſopra, regalata di polpettoncini fatti a core ſteccati di piſtacchi, ſi metta ſugo di limone ſopra detta materia, e ſi ſerua con canella ſopra.

Seconda portata.

3 Starne aroſto lardate minutamente, la metà lardate, e la metà bardate regalate di offelle ripiene di capi di latte cedronata, zuccaro, e canella tramezzate di mezzi limoni.

4 Vn paſticcio alzato alla franceſe ripieno di piccioni ſenz'oſſo vccelletti graſſi, bragiolette di vitella lardate di ventreſca, fette di ſommata, prugnolli, tartufali, roſſi d'oua cotti intieri medolla fette di cedronata con il ſuo brodetto di roſſi d'oua, e ſugo di limone quando ſi porta in tauola ſeruito con zuccaro ſopra.

Vn tondino di capi di latte ; & vn tondino di ſapore di ribes ſtemperato con ſugo di limone vno per Principe .

Terza portata.

5 Tre gropponi di lepre giouani aroſto lardati alla franceſe regalati di tortiglioni ripieni di pere ſciroppate con cedronata , zuccaro, e canella tramezzati di tartarette fette vn dito, e mezzo alte ripiene di ſapore di maraſche ſteccate di piſtacchi con mezzi limoni.

6 Vn Oglia pudrida alla Spagnola, capponi due alleſſi libre 4. vaccina, libre 4. caſtrato, libre 4. mongana aroſto, ſtarne ſei aroſto tordi ſedeci ſtufati, para trè d'animelle aroſto, cauoli ripieni, cipolle ripiene, lattuga ripiena, ſi facci la ſua zuppa di pane abbruſcato, ſi tagli tutto in pezzi gl'animali groſſi, e ſi compartiſcono tutti aſſieme, ceci, lentichie, e fette di guancia di porco, tartufali intieri, capi d'aglio intieri, agreſta ſenza granelli, prugnoli, e medolla ſopra, ſugo di gigotto, e ſugo di limone aſſai, ſi ſtecchi tutto il piatto di lardoni di pane fritto dorato ſeruito con cannella ſopra.

Si mutino le ſaluiette, e ſi diano tondini di gelatina di credenza vno per Principe, e ſi acconcino l'inſalatine.

Quarta portata.

7 Pollanchette d'India aroſto lardate minutamente regatate di paſte ſerenghe tramezzati di mezzi limoni.

8 Vn tondo di coſcia di vitella ſtufata lardata di ventreſca dentro, e fuori con il ſuo brodo negro fatto di viſciole, e brugne cotte con vino paſſate per ſetaccio, poluere di muſtaccioli, fette di cedronata, tagliata a dadi fegatelli di polli fritti peſti nel mortale, e ſpetiarie poche, ſugo di limone, ò vero agreſta regalato di pere ſciroppate, ſteccate di fette di cedronata picciole, tramezzati di fette di limone intagliate.

Vn tondino di bianco mangiare di credenza, & vn tondino di sapore d'agresta.

Quinta portata.

9 Fasciani arosto lardati minutamente seruiti con sue teste, ale, e coda naturali regalati di pasticcetti alla genouese fatti di pasta frolla ripieni di rossi d'oua crude medolla, e conserua di tutto cedro, e pistacchi, si frigano nella padella con strutto vergine, quando saranno tutti dorati d'oua, e subito fatti, e cauati dalla padella con asciugarli bene, e subito se li mette zuccaro assai sopra acciò perdi l'odore dello strutto, tramezzati di mezzi limoni.

10 Pollastri allessi ripieni tra carne, e pelle cotti con mezzo latte e mezz'acqua con la sua zuppa sotto di pane abbruscato, regalati d'animelle, prugnoli, creste, e granelli di polli, tramezzati di polpettoncini fatti a gigli, steccati di pistacchi con fette di guancia di porco, e seruiti con cannella sopra.

11 Tordi arosto con saluia fette di gancia di porco, e fette di pane tramezzate con le dette fette seruiti in vn rosone di pasta di sfoglio con sei vani, quattro tordi per ciaschedun vano regalati di mezzi limoni.

Vltimo seruitio di credenza

1 VNa crostata d'agresta con cedronata pasta di Genoua, e pasta reale zuccaro, e canella steccata di pistacchi, e fette di cedronata seruita con zuccaro sopra, come si fara all'orlo del piatto.

2 Marzolini due per piatto seruite in saluietta con foglie, e fiori dorati, e trasforati.

3 Tartufoli tartufolati seruiti in piatti, e in tondini regalati di fette, e mezzi limoni.

4 Pere bergamotte seruite con foglie, e fiori.

5 Finochi cardati seruiti con foglie, e fiori.

6 Cotogni sciroppati intieri con il suo gelo di più colori steccati di cannollini confetti regalato l'orlo del piatto di coroncine con qualche figura di zuccaro.

7 Vliue di Spagna seruite con foscie, gigli, e torricelle fatte di cedro.
8 Formaggio parmegiano seruito in saluietta lib. 10. per piatto con foglie, e fiori.
9 Pere spine, seruite con foglie, e fiori.
10 Pasticcetti di mele appiole con cedronata zuccaro, e cannela seruite con zuccaro sopra.
11 Vua bianca seruita con foglie, e fiori.
12 Lazarole seruite in saluiette con foglie, e fiori.

Tutto il seruitio caldo sudetto, come anche delli sudetti frutti s'intendono essere piatti duplicati per ogni seruitio, e per frutti.

Leuati li frutti sudetti si dia da lauar le mani, e si leui la prima tauaglia, e si ponghino in tauola dodeci bacili di confettioni, canditi, seruiti con quattro sorte d'acqua concie, cioè limonea, cedrata, sorbetto e canella.

Canditi, e confettioni.

1 VN bacile di confetti tondi muschiati
2 Vn bacile di brugne di Genoua
3 Vn bacile di pignoccate di Perugia.
4 Vn bacile di pizze di persicata alla senese
5 Vn bacile di pistacchi confetti
6 Vn bacile di cedri canditi
8 Vn bacile di Amendole attorrate confetti
8 Vn bacile di mustaccioli di persicata.
9 Vn Bacile di Fiori di rosmarino confetti
10 Vn bacile di Pere candite di Genoua
11 Vn bacile di Paste di Genoua in figure.
12 Vn bacile di Biscottini di Sauoia

per questo seruitio vi vogliono essere due scalchi, e due trincianti e due scalchi volanti, & alli detti scalchi volanti se li assegnaranno quattro agiutanti di cammera quali doueranno vbbedire li detti scalchi in tutto quello che le comanderanno; li

due

due scalchi di tauola faranno portare il primo seruitio di cucina, e li sudetti scalchi volanti, quando si sarà trinciato il primo piatto di caldo vadino subito a pigliar l'altro seruitio, come faranno a tutti g'altri.

Nota dell'argentaria, che bisogna per questo seruitio.

Piatti Imperiali, reali e mezzi reali	num.	80
Bacili per la confettura	num.	12
Bacili con suoi boccali, per la credenza con suoi boccali compagni	num.	18
Sotto coppe per la buttigliaria	num.	16
Vn concone grande d'argento col suo broccone compagno per la buttigliaria.	num.	1
Tondini	num.	250
Trinciere con le sue appartenenze	num.	2
Saliere quattro due per la tauola, e due per le trincere.	num.	4

Biancheria.

Touaglie per la tauola	num.	2
Saluiette	num.	90
Sciugatori	num.	12
Touaglie per la credenza, dandone due al buttigliere.	num.	6
Touaglie per la cucina, e dispensa	num.	7
Touaglie per la seconda tauola	num.	2
Saluiette per la seconda tanola	num.	60
Canauacci, e zinali per la cucina, e credenza	num.	70

Fine.



Febraro di graſſo.

Alli 10. detto 1662. Pranzo fatto in caſa dell'Illuſtriſſimi Sig. Falconieri la Domenica di Carneuale, doue furono conuitati il Sig. Cardinal Sacchetti il Sig. Cardinal Albici, Monſignor Sacchetti, la Sig. Caſandra Sacchetti, il Sig. Marcheſe Teodoli, e la Sig. Marcheſa Teodoli, il Sig. Marcheſe Sacchetti il Sig Caualiere, e tutta la caſa dell' Illuſtriſſimi Signori Falconieri.

Primo ſeruitio freddo.

1 VN paſticcio di caprio in arme di mezzo rilieuo tocco d'oro, ſeruito in ſaluietta con foglie e fiori.

2 Capi di latte vn tondino per Signore con zuccaro ſopra,

3 Vn preſciutto cotto con acqua e vino inchiodato di garofoli e cannella ſotto la pelle e poi ſi rileghi la detta pelle, regalato ſeruito in caſſa di fiori e frondi tocco d'oro.

4 Bianco mangiare in diuerſe ſtampe, e per regalare tocco d'oro.

5 Capponi ſalpimentati ſeruiti in caſſe di paſta fatte in triangoli ſeruiti in piedi, ſi metta vna corona di paſta doue ſi miſſe le teſte delli detti capponi ſi guarniſcono li petti delli detti capponi di cotognate bianca in fette larghe e la roſſa in fette più piccole in mezzo alla detta corona ſi mette vn mazzo di fiori tocchi il tutto d'oro,

6 Vna torta alla Genoueſe con capi di latte roſſi d'oua cotti, e crudi cedronata, paſta di Genoua, zuccaro, e cannella ſteccata di piſtachi, e fette di cedronara tocca, e profilata d'oro, & argento con fiori.

Mor-

7 Mortadella seruita in cassa tocca e profilata d'oro, & argento con fiori.

Capi di latte con tondini sopra.

Vn insalata Reale con le sue insalatine, che si acconciano al uarto seruitio di cucina.

9 Gelatina seruita con vn pollo d'india sotto a foggia d'aquila Imperiale arrosto Regalato il piatto di fiori di pignoli con diuerse sorte di colori di gelatina con le sue coroncine alle teste, tocche d'oro becco, e piedi.

10 Vn gran piatto di butiro passato con diuersi scherzi dell'arme,

Primo seruitio di cucina, a vn piatto caldo.

1 MInestra di animelle fette di presutto punti di sparaci prugnoli, medolla, polpettone di vitella mongana oue non uate legati con rossi d'oua con il suo pane abbruscato con sugo di limone.

2 Vn piatto di 25. para d'Animelle di capretto fritte regalato di offelle ripiene di bianco mangiare tramezzate di mezzi limoni.

3 Capponi allessi num.3. coperti di capo di late con vna zuppa di biscotti papalini rossi d'oua, formaggio parmegiano messe in forno, poi steccati di lardoni di cedronata tramezzati di pistacchi, e fette di presutto.

Salsa verde fatta di pistacchi cedronata, pane bagnato in brodo di cappone stemperato con sugo di limone,e sugo di ebieta con zucccaro, e cannella vn tondino per Signore.

4 Piccioni ripieni senz'osso, ripieni di vitella battuta animelle punte di sparaci,prugnoli, tartufoli,fette di presutto medolla, poche spetiarie rossi d'oua cotti in vn vaso inforno che siano bene rosoliti cō sugo di limone regalati di polpettoncini fatti di pastume di vitella formaggio oua pane a mollo nel brodo erbette odorifere,pignoli pisti, spetiarie,steccati di fette di cedron. e pistacchi.

5 Starne arosto la metà lardate alla francese, e l'altra metà affasciianate con salsa bastarda sopra stretta fatta con aceto zuccaro canella intiera garofali intieri oliue senz'osso regalate di pasticcetti alla Genouese, e fatti di pasta frolla ripieni di medolla cedronata tagliata fina, rossi d'oua crudi, zuccaro,e cannella fritti nella padella con lo strutto auuertendo che auanti che si mettino nella detta padella s'indorino con rossi d'oua auertendo, che quan-

quando si cauono si lascino scolar bene dallo strutto, e subito, ci si metta zuccaro assai sopra che leuà l'odore dello strutto tramezzati con mezzi melangoli o vero mezzi limoni.

Sapore di ribes si dia, e si acconciano l'insalat ine,

6 Vn pasticcio fatto di pasta frolla ripieno di piccioni senz'osso animelle brasciolette di vitella lardate di ventresca prugnoli tartufali oua non nate cedronata pistacchi fette di presutto, cappari punte di sparaci medolla poche spetiarie con il suo brodetto di rossi d'oua e sugo di limone assai quando si vol portare in tauola con il suo copertoro trasforato con zuccaro sopra vcelletti piccoli quando se ne trouino,

7 Pollanchette d'India cotte alla Suizzera, lardate di ventresca dentro, e fuori inchiodato di canella, e garofali intieri si faccino cocere mezzo vino e mezza acqua, si lascino cocere che si imbeueri tutta quella materia, si regali di mele sciroppate steccate de cannellini confetti. Questo piatto, e bonissimo caldo, & esquisito freddo.

8 Vna torta grassa fatta di pasta frolla ripiena di capo di latte bianco mangiare con rossi d'oua cedronata, cannella tramezzate di mezzi limoni.

Il tutto si tagli in tauola caldo.

Primo, & vltimo seruitio di credenza.

1 VN gran piatto di prugnoli,
2 Formaggio parmeggiano.
3 Sparaci.
4 Finochi cardati.
5 Tartufali.
6 Vliue d'Ascoli regalate di coroncine.
7 Vua vn gran piatto.
8 Mela appiole.
9 Oua di bufalo con zuccaro sopra.
10 Pera Fiorentine.
11 Pergolese.
12 Scattole di cotognata.
13 Anici, e confetti.

Fine.

Fe-

Febraro di grasso.

Alli 15. detto 1640. Banchetto fatto dall'Illustriss. Sig. Marchese del Bufalo à Pisa à 45. Dame, tra Prencipi, e 45. Caualieri mariti delle sudette Dame, & à 20. Musici, e Sonatori, tutte queste tauole s' imbandiscono in vn medesimo tempo.

Primo seruitio freddo per la prima tauola.

1 VN pasticcio di caprio lardato di ventresca dentro, e fuori, con suoi condimenti, con l' arme del Gran Duca, con la sua corona, il tutto con il lustro di zuccaro tocco, e profilato d' oro seruito in saluietta con foglie dorate trasforate, e fiori.

2 Gelatina con 3. capponi sotto cotti arrosto spaccatoli il collo, e la testa à foggia d' Aquila Imperiale, coperto il primo cappone di gelatina verde, steccata di gigli di pasta di zuccaro, con il suo stecco tocchi e profilati d'oro, il secondo si copra di gelatina bianca, steccato il petto di Aquilette fatte di pasta di pistacchiata con il suo stecco, il terzo si copra di gelatina incarnata steccata di pistacchi, e fette di cedronata, il tutto tocco d' oro, & argento, si regali l' orlo del piatto di vn festone di geli di più colori.

3 Bianco mangiare, si farà tre gigli, seruiti a torno vna pagnotta fatta di pasta frolla, che habbi pigliato bene il colore, cioè sia fatta a modo di cuppola, se gli dia il lustro di zuccaro cannellato, & il colore di cannella acciò spicchi, si mettino li detti tre gigli alla detta pagnotta, regalato l'orlo del piatto di palle di bianco mangiare, cocche d'oro, con il suo colore azzurro tramezzato di Leoncini, e Rouere, fatto di pistacchiata.

4 Vna torta alla Genouesa, steccata di pistacchi, e feste di cedronata, vna punta dorata, e l' altra argentata, tocca d' oro,

ſcaccheggiata, ſeruita con zuccaro.

5 Polli d'India alla ſuizzara, ſi lardino di ventreſca, inchiodati di garofani, e canella, ſi coce con mezzo vino, e mezz'acqua, ſi laſci imbeuerar tutta la detta materia, ſi regali di pere ſciroppate, ſeruita in roſette di paſta, fatte a gigli, ſteccate le dette pere, di cannellini confetti, trammezzato di tartaretto fatte a foggia di rouere, ripiene di ſapore di Ribeſe, ſteccato di piſtacchi, il tutto tocco d'oro, e argento.

6 Capponi ſalpimentati, cotti leſſi, ſi laſcino bollire aſſai. che venghi il brodo ſtretto, ſi diſtendino li detti quattro capponi nel piatto, ſi metti vn poco di brodo con ſugo di limone, pepe, e ſale, olio di oliue bono, ſi regali di fette di limone intagliato, e tagliato fette tonde; poſtoui ſopra geli di cotogni roſſi, tramezzata l'altra fetta di oue miſcide, fatte frittatine di roſſi oua, e tagliate a foggia di vermicelli, ſeruite con zuccaro ſopra.

Il ſudetto ſeruitio ſi moltiplichi per ſette piatti.

Primo ſeruitio di Cucina ſi moltiplicarà parimente per ſette piatti, tanto il fredo, quanto il caldo.

1 VNa Biſca alla franceſe con dodeci piccioni, lardati di ventreſca, mezzi cotti arroſto, e poi meſſi in vn vaſo a finire di cocere con buon brodo, con guancia di porco, con la ſua zuppa ſotto di croſta di pane abruſcato, bagnato ſotto la lotta ſugo di limone, brodo delli detti piccioni, ſi ſtendino li piccioni ſopra la detta zuppa, ſi metta animelle a roſto in fette, prugnoli, tartufoli, ſugo di gigotto, di caſtrato, medolla, piſtacchi tagliati per mezzo, ſugo di limoni, ſeruitio in cannella ſopra regalato di polpettoncini fatti a gigli, ſteccati di piſtacchi, tramezzati di feſte di cedronata.

Tondini di ſalſa di piſtacchi.

2 Animelle a roſto tramezzate di lodole, meſſe in addobbo infarinate, e fritte regalate di tortiglioncini, ripieni di oliue ſenz'oſſo, tagliate fine, confette di cedronata tagliate a dadi, con zuccaro, e cannella, tramezzati con mezzi limoni.

3 Vn Pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso, bragiolette di vitella lardate di ventresca, animelle, creste, granelli di polli, tartufoli, prugnoli, guancia di porco, agresta, punte di spargi, con vn brodetto di rossi d' oua, e sugo di limone, seruitio con zuccaro sopra.

4 Fagiani arosto tre per piatto, lardati alla francese, seruite con ale, teste, e code sue naturali, regalati di pasticcetti alla mazzarina, tramezzati di mezzi limoni.

Tondini di caponi d' agresta.

5 Vn' Polpettone ripieno di animelle, occhi di capretto, fette di guancia di porco vcelletti grassi, petto di starna, prugnoli, tartufoli, medolla di vaccina, sugo di limone, agresta, sugo di gigotto di castrato, fette di cedronata, pistacchi, butiro fresco, rossi d'oua cotte si distendi vn' pastume di vitella battuta con il condimento da fare polpette nel piatto vnto bene di butiro, e poi si metti tutta la sopradetta materia soffritta con butiro, si copri con altrettanta materia al detto pastume sopra al detto piatto, si coci in forno quando sij steccato di pistacchi tramezzato con fette di cedronata si metta butiro assai sopra, si serui con sugo di limone sopra, e zuccaro.

6 Starne arosto regalate di offelle ripiene di agresta, pasta di Genoua, cedronata, zuccaro, cannella, le dette starne, la metà lardate, è la metà bardate tramezzati di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di agresta con poluere di pasta Reale, pasta di Genoua, zuccaro, cedronata, cannella seruito con zuccaro sopra.

Ostriche seruite nel suo guscio con olio, pepe, sugo di limone 16 piatti.

2 Marzolini due per piatto seruiti in saluietta con foglie, e fiori

3 Tartufoli tartufolati seruiti con crostini di pane regalati di mezzi limoni.

4 Pere sciroppate con il suo gelo, steccate di cannelli di confetti, regalato, cioè tramezzato di gelo più colori tocchi d'oro.

5 Finocchio cardato seruito con foglie, e fiori.

6 Pere bergamotte feruite in faluietta con foglie, e fiori.

7 Lazzarole feruite in faluietta con foglie, e fiori.

8 Formaggio Parmeggiano libre 8. per piatto feruito in faluietta con foglie, e fiori.

9 Vua bianca feruita con foglie, e fiori.

10 Cotogne fciroppate intiere con ftecchi di cannella, e garofani feruito con il fuo gelo, regalato l'orlo del piatto di geli di più colori le dette cotogne, fi regali di fulginati per ciafcheduno cotogno farà regalato di colore differente di fulginati.

11 Pafticcetti di mele appiole con pafta di Genoua, canditi, zuccaro, e cannella feruiti con zuccaro fopra.

12 Oliue di Spagna feruite con pezzi di corone gigli, querce fatte di Cedri.

13 Scattole di Cotognata feruite in faluietta otto per piatto.

Anafi confetti libre fei per piatto feruiti in faluietta.

Vn bacile di brugne candite di Genoua.

Vn' bacile di pezze di perficata alla Senefe.

Si feruirà acqua di cannella, forbetto, limonea, e cedronata infieme con zuccaro mufchiato, ma poco, fi farà acqua di tartufali

Delli detti frutti fe ne feruirà fei piatti per effer buon numero.

Primo feruitio per la tauola de Caualieri freddo.

1 VN' Pafticcio di cigniale con l'arme de' SS. Cardinali Carlo de Medici tocca, e profilata d' oro feruito in faluietta regalato di foglie, e fiori tempeftato tutto il detto pafticcio di fulginati di più colori.

2 Pollanchette noftrane, fei coperte di gelatina di più colori per ciafcheduna, piedi, e becchi dorati regalato, l'oro del piatto di gigli, coroncine di gelatina di più colori.

3 Vna torta alla Genouefe fteccata di fette di cedronata, tocca d'oro feruita con zuccaro fopra.

4 Polli d'India alla fuizzara regalati di mele fciroppate tramezzate di offelle ripiene di roffi d'oua cotte, e crude con ricotta foprafina, canditi, zuccaro, cānella, cōfette di limone, Pollaftri cotti arrofto meffi in adobbio di aceto, fugo di finocchio, bafilico, herbe odorifere, aglio, fcorza di cedro pifto, il tutto nel mortale ftemperato con aceto cauati di adobbo fi frigge, fi metta fopra fapore di agrefta regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori.

5 Capi di latte feruito con vn' feftone attorno all'orlo del piatto fatto di butiro con zuccaro fopra al piatto, quefto feruitio fi multiplichi per fette fi come fi farà al feruitio caldo, e frutti.

Primo feruitio caldo.

1 TRe Capponi leffi coperti di fellari, e gobbi, fette di guancia di porco, tartufoli, ceruellate con la fua zuppa fotto, falza verde, fette di animelle, regalato di lardoni di pane fritto dorato, con canella fopra.

2 Animelle di capretto fritte, tramezzate di tordi fritti, ftati in addobbo, regalati di pafte ferenghe, tramezzate di mezzi limoni.

3 Vn polpettone ripieno di piccioni, bragiole di vitella, vcelletti graffi, tordi, animelle, fette di cardi, tartufoli, agrefta, roffi d'oua cotte, fi facci fuffrigere il tutto con butiro fi vnti il piatto di butiro, vi fi metta paftume da far polpette nel piatto, fi metta tutta la detta materia foffritta, fi copra con il refto del paftume, tutta la detta materia, fi metti butiro affai, fi ftecchi di fette di cedronata, tramezzato di piftacchi, feruito con zuccaro fopra.

Si ferui fapore di marafche.

4 Starne arrofto la metà lardate, la metà bardate, regalate di pafticcetti alla mazzarina con limoni.

5 Vn pafticcio alzato alla francefe ripieno di piccioni, animelle, bragiole di vitella, animelle, vcelletti graffi, medolla, prugnoli, tartufoli, crefte, granelli di polli, agrefta, roffi d'oua, e fugo di limone, quando fi vol portare in tauola fi metta zuccaro fopra.

6 Polli d'India arrofto, lardati alla francefe, regalati di tortiglioni, ripieni di meleappiole, con canditi, zuccaro, e canella, tramezzati di mezzi limoni, ouero merangoli.

Frutti.

Vna croftata di pere fiorentine, con canditi, zuccaro, cannella, feruita con zuccaro fopra.

For-

Formaggio parmeggiano, seruito in saluietta con foglie, e fiori.
Olive, seruite con fette di limone,
Pere bergamotte, seruite con foglie, e fiori.
Vua, seruita con foglie, e fiori.
Rauagioli, seruiti di fiori.
Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.
Sellari, seruiti con olio, pepe, e sale.
Pere sciroppate, steccati di cannelli confetti.
Scattole di cottognata, otto per piatto, seruite in seruietta.
Anasi confetti, seruiti in saluietta, libre tre.

Primo seruitio freddo per Musici, e Sonatori.

VN pasticcio di cinghiale lardato dentro, e fuori di ventresca con il suo condimento, con l'arme del Sig. Prencipe Leopoldo, tocco d' oro seruito con foglie, e fiori.
Anatre arrosto minutamente coperte di gelatina rossa, regalati di fulignati di più colori, regalato l' orlo del piatto.
Vna torta di monache, seruita con zuccaro sopra.
Vn cosciotto di caprio alla suizzara, regalato di paste di foglie, fatte di pasta frolla, tramezzato di tartarette ripiene di mostarda di cremona, con fette di limone.
Salame alla fiorentina, tagliato in fette, seruito con foglie, e fiori, questo seruitio si moltiplichi per tre.
Frutti.
Formaggio di riuiera, seruito con foglie, e fiori.
Oliue, seruite con fette di limone, con aceto, e olio.
Pere fiorentine, seruite con foglie, e fiori.
Finocchi, seruiti con foglie, e fiori.
Vna crostata di pere, con pasta di genoua, canditi, zuccaro, cannella, seruita con zuccaro sopra.
Vua, seruita con foglie, e fiori.
Rauagioli, seruiti in saluietta.
Vn Baccile grande di canditi, e confetture.

Primo seruitio caldo per li sopradetti.

CApponi due lessi, coperti di vna minestra fatta di agresta, fette di prosciutto, tagliati a dadi, herbette, odorifere, regaglie

gaglie di polli, con la sua zuppa sotto di pane arrostito, liga ta con rossi d' oua.

Fegato fritto regalato di offelle, ripiene di rossi d'oua cotti, e crudi, con canditi, assai zuccaro, e cannella.

Lepri in brodo, lardiere di mele sciroppate, tramezzate di fette di limone.

Piccioni arrosto regalati di paste frolle, con mezzi merangoli.

Vn pasticcio sfogliato, seruito con zuccaro sopra.

Tordi arrosto, regalati di paste serenghe, e merangoli, questo si moltiplichi per tre.

Il seruitio per li Caualieri, che seruono le Dame, e Prencipi, il seruitio freddo non lo descriuo. Il caldo vi sarà quattro seruitij, per ciaschedun piatto, oltre il rileuo delle sudette Dame, e Principi.

Frutti per li detti.

VNa crostata di pere, con pasta di marzapane, canditi, zuccaro, e cannella, con zuccaro sopra.

Formaggio parmegiano, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

Finocchio con foglie.

Pere sciroppate, steccate di cannellini confetti.

Oliue, seruite con fette di limoni.

Questo seruitio si moltiplicherà per tre.

LA tauola delli Officiali, si seruirà di rilieui, come si farà alli Todeschi, & alli Facchini.

E per questo seruitio la quantità dell' Argentaria, che sarà bisogno.

Piatti imperiali, reali, e mezzi reali.	num.	450.
Tondini.	num.	800.
Baccili per la confettura.	num.	20.
Baccili, e boccali compagni per la credenza.	num.	20.
Sottocoppe dorate la metà, e la metà liscie.	num.	20.
Due conconi grandi, con li suoi brocconi compagni, per la buttigliaria.	num.	4.
Saliere.	num.	17.

Posate.

Posate . num. 125.
Vna saliera , con le sue appartenenze per li Prencipi . num. 1.
Touaglie , sa uiette , sciugatori , e canauacci per la credenza , e zinali per la cucina, quanti ne bisognaranno .
Saluiette si mutaranno nel dare i frutti .
Ricordarsi di mettere per ciaschedun piatto , per la prima tauola ; le sue Insalate cotte , e crude , e per li Caualieri , fatte crude , come anco si farà alli musici .
Si darà da mangiare alli Caualieri , che seruono le Dame , & i Prencipi , e Scalco , e Aiutanti di Camera , in numero di trenta, a tutti li Officiali , Braccieri delle Dame , e Seruitori , e Todeschi numero sessanta , Facchini trenta , e per li detti trenta , ci sono dodeci piatti di caldo , senza li rileui posti in caldo , si cme si farà a tutte .

Febraro di grasso.

Pranzo fatto alli 15. detto, in giorno di grasso à sei Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 POlli d' India alla suizzera bastonati , o lardati di ventresca , s' inchiodino di canella , e garofani , si cuoca con mezzo vino , e mezz' acqua , facendoli cuocer tanto , che si siano imbeuerata tutta la detta materia quasi del vaso , regolati di mele appiole sciroppate , seruite in rosette di pasta , e siano tre per ciascheduna rosetta , regalate di fulignate di più colori .

2 Vna sommata seruita con sapore di agresta , regalata di gigli fatti di gelatina di più colori , tramezzate di fette di limoni .

3 Pasticcio di cignale lardato di ventresca , spetiarie , pignoli , passarina, cappari, tartufali, foglie di lauro, regalate di foglie , e fiori seruito in saluietta .

4 Vna torta di monache regalata di foglie , e fiori .

5 Capponi salpimentati alla milanese, si cocino li detti capponi e si lasci, che il brodo sia stretto , si distendino li capponi ne piatto, mettendoui poi sopra vn poco d'olio d'vliua buono , sa-
le ,

le, pepe, e ſugo di limone, regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori, tramezzato con fette di limone con neue ſotto.

6 Piccioni in adobbo cotti, che ſaranno aroſto ſi ſpacchino per mezzo, e ſi mettino in vn vaſo, con aceto roſato, ſpetiarie, ſugo di finocchi, vn ſpicchio d'aglio, ſi leuino dal detto adobbo, ſi aſciughino con vn panno, s'infarinino, e poi ſi frigghino, e poi ſi coprino con ſapore di viſciole, regalati d'oua miſcide fatte di fritatine di roſſi d'oua tagliati a modo di vermicelli di monache, ſeruite in mezzo ad vna fetta di limone leuatoli l'agro con zuccaro ſopra.

7 Salame alla fiorentina, ſeruito in ſaluietta con fiori, e fronde.

Primo ſeruitio caldo.

1 MIneſtra di vermicelli di monache con formaggio, e cannella ſopra animelli di capretto, regalate d'offelle ripiene di ricotta ſoprafina, roſſi d'oua cotti, e crudi, fette di canditi, butiro, zuccaro, e cannella tramezzate di mezzi limoni.

2 Pollo d'India alleſſo ſenz'oſſo, ripieno di vitella battuta, paſſarina, pignoli, fette di preſciutto, animelle lardate di ventreſca, prugnoli, agreſta, tartufali, vcelletti graſſi, roſſi d'oua cotti, e crudi, con le ſpetiarie, graſſo di vitella, ſi coci con mezzo latte, e mezz'acqua con la ſua zuppa ſotto di pane abbruſcato regalato di latuga ripiena, tramezzata di biſcotti papalini bagnati nella ghiotta con fette di guancia di porco diſſalata, e cotta fritta dorata di roſſi d'oua, e formaggio ſopra.

Moſtarda di Cremona vn tondino per Signore.

3 Vitella aroſto, regalata di roſette dl paſta frolla, ripiene di tartufoli, fette di cardi tartufolati tramezzati di mezzi melangoli.

4 Vn paſticcio alzato alla franceſe ripieno di piccioni ſenz'oſſo, vitella battutta, bragiolette di vitella, graſſo, e medolla, vcelletti graſſi, creſte, e granelli di Polli, fette di preſciutto, animelle, tartufali, prugnoli, agreſta, cappari, fette di canditi, roſſi d'oua cotti tagliati per metà, con il ſuo brodetto fatto di roſſi d'oua con ſugo di limone ſeruito con zuccaro ſopra, quando ſi porta in tauola.

5 Starne aroſto lardate di ventreſca, laſciando le punte di detti lardelli vn poco fuori, acciò non ſi cocino troppo, regalati di

pasticcetti alla genouese tramezzati di mezzi limoni.
Si dia sapore di marasche in tondini.
6 Vn polpettone ripieno steccato di pistacchi, e canditi, in fette, cotto in forno, con sugo di limone, quando si porta in tauola, con metter dentro al detto polpettone sugo di Gigotto.
7 Beccaccie arosto lardate minutamente regalate di tartarette ripiene di mele sciroppate, steccate di cannellini confetti, con mezzi merangoli.
8 Tordi arosto regalati di paste sfogliate tramezzate di mezzi limoni.

Primo seruitio di credenza.

1 TArtufali tartufolati regalati di mezzi merangoli, e limone in fette.
2 Vna crostata di pere fiorentine con cedronata, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.
3 Formagio parmegiano lib. dieci, seruito in saluietta, con fronde, e fiori.
4 Pere bergamotte, seruite con foglie, e fiori.
5 Vliue d'ascoli regalate, con fette di limone.
6 Cauoli fiori, seruiti con olio tartufolato, seruiti con pepe, e mezzi limoni.
7 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.
8 Vua bianca, seruita con foglie, e fiori.
9 Seleri seruiti con suo pepe, olio, e sale.
10 Sorbe, seruite in saluietta, mele apiole.
11 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.
12 Anasi confetti, seruiti come sopra.
Si dia l'acqua alle mani, e pongasi le confettioni volendole.

Febraro di grasso.

Pranzo per vn Eminentissimo, e sei Prelati alli 17. di febraro 1667. in Roma.

Primo seruitio di cucina.

1 VN pasticcio in arme di mezzo rilieuo, ripieno di vitella campareccia con li suoi condimenti, e con l'arme di sua Emi-

Eminenza, il tutto tocco, è profilato d'oro, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

2 Vn pollo d' india arosto, spaccatoli il collo, e la testa à foggia di aquila imperiale, coperto di gelatina di più colori, e per ogni colore li stecchi differentemente, si regali l'orlo del piatto di vn festone, fatto di gelatina di più colori, si facci vna coroncina di pasta, con lustro di zuccaro, tocca, e profilata d'oro, da poner sopra alla detta, testa, piedi, e becchi dorati.

3 Presutto cotto, con mezzo vino, e mezza acqua, fieno, e latte, inchiodato di garofoli, e di cannella, seruito in cassa, con bellissimo ornamento, tocco, e profilato d'oro, seruito in saluiette, con foglie, e fiori.

4 Bianco mangiare si farà vna gran testa di leone, regalata di di alcuni ornamenti, fatti di bianco mangiare, tocco d'oro.

5 Vna torta alla Genouese, con capi di latte, rossi d'oua cotti, e crudi, canditi, zuccaro, e cannella, steccata di Pistacchi, tramezzata di fette di canditi, seruita con zuccaro sopra.

6 Torta di latte anitrata di zuccaro.

7 Gigotto alla Suizzara.

Capi di latte.

8 Capponi salpimentato.

9 Minestra d' indiuia ripiena di animelle; guancia di porco, e Prugnoli.

Pollo d'India senz'osso.

Salsa di Pistacchi, con guancia di porco ligata con rossi d'oua sugo di limone.

Piccioni ripieni tra carne, e pelle.

Mortadella cotta con acqua, e vino, pariata per mezzo, seruita in cassa con differenti ornamenti, tocca, e profilata d'oro seruita in saluietta, con foglie, e fiori.

Per tutti questi seruitij, dal pasticcio in poi si serua Tondini per sua Eminenza.

Prima seruitio di cucina.

1 ANimelle di vitella arrosto, lardato, tramezzate con animelle di capretto, regalate d'offelle ripiene di capi di latte, rossi

rossi d'oua, canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

2 Doi capponi lessi, con la sua zuppa sotto di priscotti alla lombarda, seruito, con cannella sopra, regalato di polpettoncini fatti a gigli steccati di pignoli, e fette di cedronata.

Tondini di sapor di Pistacchi vno per signore.

3 Starne arosto, lardate alla francese regalato di pasticcietti alla genouese tramezzati di mezzi limoni.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso, animelle, bragiolette di vitella, lardate di ventresca, tartufoli, prugnoli, fatte di guancia di porco, carciofolo, seruito quando si manda in tauola, con vno brodettino di rossi d'oua, e sugo di limone, si serua con zuccaro sopra, si come all' orlo del piatto.

5 Vn tondo di coscia di mongana stufata, con il suo brodo nero fatto di brugne, e visciole cotte con vino, fegatelli di polli fritti pisti nel mortale, stemperati con sugo di limone, con poluere di mostaccioli, passisi il tutto per setaccio, regalato di mele siroppate, seruito in canestrella.

6 Vna bisca alla francese, con dieci piccioni piccioli, si faccino cuocere mezzi arosto, lardati di ventresca, si faccino finir di cocere, con brodo, e guancia di porco, si facci vna zuppa di croste di pane abruscato, si distenda li piccioni, sopra la detta zuppa, si metta animelle arosto in fette, prugnoli, tartufoli, medolla, sugo di gigotto, di castrato, pistacchi tagliati per mezzo, sugo di limone, si serua, cannella sopra, senz'altre spetiarie, regalato di biscotti ghiacciati, fatti di pasta frolla.

7 Polli d'india arosto, lardati alla francese, regalati di offelle ripieni di mele sciroppate, canditi, zuccaro, e cannella tramezzati di mezzi limoni.

Tondini di sapor d'agresta vno per Signore.

8 Polpette di vitella mongana arosto riuolto, e ripieno, e regalato di salsa, bastarda, con cappari, fette di cedronata, cannella, e garofali, zuccaro, regalato l'orlo del piatto di pere siroppate, seruite in canestrella, fatta di pasta frolla, con lustro di zuccaro, tramezzate di fette di limoni.

ser-

Frutti.

1 VNa croſtata di melappiole, con canditi, zuccaro, e cannella, ſeruita, con zuccaro ſopra.
2 Formaggio lib. 10. ſeruito in ſaluietta, con foglie, e fiori.
3 Prugnoli tartufolati, vn tondino per ſignore.
4 Pere Bergamotte, ſeruite in ſaluietta, con foglie, e fiori.
5 Finocchio cardato, ſeruito, con foglie, e fiori.
6 Tartufoli tartufolati, vn tondino per ſignore.
8 Oliue d' Aſcoli, ſeruite con coroncine ſopra.
8 Pergoleſe, ſeruite, con foglie, e fiori.
9 Pere garauelle, ſeruite calde in ſaluietta.
10 Vua bianca, ſeruita, con foglie, e fiori.
11 Scatole di cotognata, ſeruita in ſaluietta.
12 Anaſi, e confetti, libre 4. ſeruiti in ſaluietta.

Dati li frutti ſi mutaranno le ſaluiette ſi leua la prima touaglia, e ſi daranno bacili ſei di confettura, e canditi differenti.

Per queſto ſeruitio, piatti imperiali reali, e mezzi reali numero 5.

Bacili per confettura, e credenza numero diciotto otto per la confettura, otto per la credenza, con ſuoi boccali compagni. ſi darà acqua di ſorbetto, e cannella.

Febraro di magro.

Pranzo fatto in caſa del Sig. Marcheſe del Bufalo in Roma al Palazzo del Priorato, nell' Anno 1650. li 20. Marzo.

1 VNa ſpigola aroſto coperta di gelatina verde ſteccata di cannollini confetti, regalata di gigli, ripieni di gelo di più colori, per ciaſcheduno giglio, tramezzati di fette di limone. leuatoli l'agro, poſtoui ſopra oua miſcide, tocco d'oro il detto regalo.

2 Trotte carpionate, ſeruite con vn feſtone fatto di paſta, con vani, mettendo per ciaſchedun vano gelo, e pere ſciroppate, e pere canditi, nel primo ſi metti gelo di maraiche, nel ſecon-

do pere sciroppate; steccato di cannollini confetti, il terzo si metti gelo di cotogni bianco, steccato di pistacchi, il quarto si metti lazzarole confette, il quinto si metti gelo di cotogni incarnato, steccato di fette piccioli di cedronata, il sesto si metti brugne candite di genoua numero quattro, il detto festone tocco, e profilato d'oro, e argento.

3 Botarghe tagliate sottili, seruite attorno ad vn piatto, che in mezzo vi siano cappari, regalato il detto piatto di fette di limone intagliato, postoui sopra, vaghi, e pezzi di pomi granati, con il suo olio, e pepe, & con mezzi limoni.

4 Tarantello grasso regalato di erbette, oliue senz'osso tagliate minute, posto sopra a fette di limone, con zuccaro sopra seruito il detto tarantello, con olio, & aceto.

5 Vn pasticcio di vn cefalo grosso di libere quindeci, con l'arme del Duca di Chisa, che in quel tempo detto Marchese l'alloggiò in Casa, con la sua Corona, con il lustro di zuccaro, il tutto tocco, e profilato d'oro, seruito in saluietta con fiori, e foglie dorate, e trasforate.

6 Bianco mangiare, si farà vna testa di Bufalo, regalata di gigli, scacchi, e sbarre, il tutto tocco, e profilato d'oro.

Primo seruitio caldo.

MInestra di Pistacchiata, con pignoli, pane a mollo nel latte di pignoli cotta a bagno maria, seruite con canella sopra. Sapore bianco, vn tondino per Signore.

1 Porcellette di libr. .... allesse, coperte di finocchietti, prugnoli, tartufali, telline, code di gambari, fette di sorra grassa, ostreghe salate, regalate di lardoni di pane fritto, seruito con canella sopra.

2 Bragiolette d'vmbrina nella graticola, regalate di offelle, ripiene di cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

3 Vn Polpettone ripieno di polpa di spigola, di tinche, di cefali, di pesce cappone, telline, ostreghe, code di gambari, tartufali, prugnoli, cotica di sorra grassa, pistacchi, sparnocchie, fette di cedronata, sugo di limone, con butiro fresco, e con sue spetiarie, steccato di pistacchi, e fette di cedronata, si metti butiro sopra, e si coci in forno, si serui con sugo di limone, e zuccaro sopra. 4 Tri-

4 Triglie di portiera fritte, regalate di pasticcetti alla genouese, tramezzate di mezzi limoni.
5 Porcellette in graticola, regalato di lamprede fritte, tramezzate di mezzi limoni.
6 Linguatole fritte, regalate di tartarette, ripiene di gelo d' agresta steccate di cannellini confetti.
7 Vn rombo in potaggio, con mandole attorrate, sugo di limone, fette di sorra grassa, cappari, prugnoli, tartufali, vino moscatello, telline, sparnocchie, latte di sturione, erbette odoriferi, agresta, seruito con canella sopra, e lauorato con la medesime l'orlo del piatto.
8 Orate fritte regalate di paste serenghe, tramezzate di mezzi limoni.

Vltimo seruitio di credenza.

Si mutano le saluiette.

1 VNa crostata di pere fiorentine, con canditi, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.
2 Tartufali, tartufolati, seruiti con crostini di pane abbruscaro, sotto regalati di mezzi limoni, & in fette.
3 Formaggio parmeggiano libre otto, seruite in saluietta con foglie, e fiori.
4 Pere bergamotto, seruite, con foglie, e fiori.
5 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.
6 Pere garauelle, seruite in saluietta, con fogli, e fiori calde.
7 Vua bianca, seruita in seruietta, con foglie, e fiori.
8 Vliue di spagna, seruite con coroncine fatte di cedro.
9 Lazzarole, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.
10 Pere icitoppate con il suo gelo di più colori, per regalo.
11 Scatole di cotognata, seruite in saluietta con foglie, e fiori.
12 Anaci confetti di prima coperta, seruiti in saluietta.
Vn bacile di pere di genoua, seruite in saluietta.
Vn bacile di brugne di genoua candite, seruite in saluietta.
Vn bacile de pistacchi, con il guscio, seruite in saluietta.
Si dij acqua di canella, acqua di limoncea, e cedrata assieme, con vn poco di zuccaro muschiato.

Febraro di magro.

Pranzo fatto in Roma in giorno di Sabbato à diuersi Caualieri Venetiani li 25. detto.

Primo seruitio caldo.

1 BRagiole d' ymbrina in graticola, coperte di gelo di marasche, regalato l'orlo del piatto di rauioli ripieni di pasta di marzapane.

2 Vn pasticcio d'vna spigola, con qualche scherzo dell'armi de padroni, con cappari, prugnoli, sorra grassa, pignoli, passarina, e sue spetiarie poche, agresta, seruitio in saluietta, con foglie, e fiori.

3 Vn piatto di sorra grassa, regalato d'vna fascia fatta di cedro.

4 Orate grosse allesse, coperte di gelatina di differenti colori, per ciascheduna orata, regalato l'orlo del piatto di tartarette ripiene di gelo di più colori, steccato di cannellini confetti.

5 Vn insalata, regalata con fascie, e coroncine, si condirà al primo fritto.

6 Trotte marinate, regalate di rosette di pasta di marzapane, ripiene di bianco mangiare, steccato di pistacchi, e tramezzate di fette di limone.

Primo seruitio caldo.

MInestra di cauoli fiori, con tartufali, spetiarie poche, con il suo pane abbruscato sotto, con sugo di limone, vna per signore.

1 Storione, o vmbrina allessi, con vino, olio, pepe, fiori con il suo sapore bianco fatto d'amandole, pane a mollo nel brodo di pesce stemperato con tutto sugo di limone, zuccaro, e cannella sopra vn tondino per signora.

2 Triglie di portiera in graticola, regalate di offelle ripiene di cappari, oliue, senz'osso, fette di cedronata, pasta di marzapane, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

3 Linguattole fritte, regalate di tortiglioncini, ripieni di pasta di

di marzapano, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni con bel ordine.

Si condischi l'insalata.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di polpa di spigola, di tinche, anguille, sorra grassa, prugnoli, tartufali, sparnocchie, code di gambari, telline, punte di sparaci, con il suo brodetto fatto d'amandole attorrata, spetiarie poche, e sugo di limone.

5 Rombo in potaggio, con latte di pignoli, sugo di limone, prugnoli, fette di cotrica di sorra, cappari, tartufali, spetiarie, telline, regalato di calamaretti ripieni, con la sua suppa di pane abbruscato sotto, fatto con vino moscatello.

6 Trotti, o vero lamprede fritte, regalate di offelle, ripiene di mela sciroppate, tramezzate di mezzi limoni.

Vltimo seruitio di credenza.

1 Vna crostata di pere, con cedronata, zuccaro, e cannella seruita con zuccaro sopra.

2 Tartufali tartufolati, seruita con pane abbruscato sotto, regalati di mezzi limoni.

3 Pere bergamotti, seruito con foglie, e fiori.

4 Castagne, seruite in saluietta con sugo di limone, e zuccaro.

5 Oliue con fasce, e suo condimento.

5 Mela rose, seruite con fiori e fronde.

7 Sparaci serulti con mezzi merangoli, e fette di limone:

8 Finocchi cardati, seruiti con fogli, e fiori.

9 Scatole di cotognata, seruite in saluietta numero dieci.

10 Anaci confetti, seruiti in saluietta libre tre.

Si dia l'acqua alle mani, e si metta altra confettione, per chi ne vuole.

Febraro di magro.

Pranzo per dodeci Caualieri, fatta nell' Illustrissima casa Falconieri, seruita à due piatti all' 28. detto.

Primo seruitio freddo.

Due insalate putride.

1 VN pasticcio d'vna spigola di libre dodici, fatta à scaglia, con i suoi condimenti, seruito in saluietta, regalato di foglie, e fiori.

2 Brasciote d' vmbrina in graticola, regalati d'offelle ripiene di mele sciroppati, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni;

3 Vn dentale di libre quindeci lesso, coperto di gelatina, fatta a onde di mare, tocche, e profilato d'oro.

4 Trotte fritte carpionate, regalati de tartarette, ripiene di sapor d'agresta steccati de cannellini, e confetti di limoni tagliate tonde, leuato l'agro, postoui sopra oua, e miscide, seruite con zuccaro sopra.

5 Vna torta fatta di pasta d'amandole, canditi, zuccaro, e cannella, fatta con olio d'amandole dolce cauato subito, acciò sia fresco lauorato l' orlo del piatto di zuccaro, steccato di pistacchie, tocca, e profilata d'oro.

6 Bianco mangiare, si farà vn falcone in mezzo al piatto, si regali di sbarre, gigli, e testine di bufalo del medemo tocco, profilato d'oro.

Questo seruitio si seruirà dupplicato.

Primo seruitio di cucina.

MInestra di cauoli fiori, e prugnoli, e carciofali, seruita con pane abbruscato sotto, vna per signore.

Sapore bianco d'amandole.

1 Vmbrina lessa, coperta di finocchietti, tartufali, prugnoli, code di gambari, telline, regalato di cauoli fiori fritti, tramezzati di fette di sorre grassa.

2 Triglie di portiera in graticola, seruite con mezzi limoni, tramezzati d' osselle ripiene di mele sciroppate, con zuccaro, e cannelle.

2 Linguattole fritte, regalate di paste frolle fatte a S. tramezzati di mezzi limoni.

S' acconciano l' insalate, Due insalate putride.

4 Vn pasticcio alzato alle francese, ripieno di polpa di spigola, di tinche, di pesce cappone, anguilla, spernocchie, ostriche, telline, fette di sorra grassa, prugnoli, tartufali, agresta ouero sugo di limone, si farà con brodetto di latte di pignoli, e sugo di limone quando si manda in tauola, seruito con zuccaro sopra, speciarie poche.

5 Trotte fritte regalate di paste farenghe, tramezzati di mezzi limoni.

6 Rombo in pottaggio, con mandole attorrate, cappari prugnoli, fette di sorra grassa, tartufali, sugo di limone con sue speciarie, regalati di polpettoncini fatti à gigli regalati di pistacchie, con cannella sopra.

Frutti.

1 Vna crostata di mela appiole, con pasta di marzapane cedronata, zuccaro, e canella.

2 Marzolino di fiorenza, seruite in saluietta con foglie, e fiori.

3 Sellari, seruiti con olio pepe, e sale.

4 Castagne, seruite in saluieta con sugo di limone, e zuccaro fino sopra.

5 Oliue d' Ascoli, seruite con oglio, aceto, regalate di fette di limone intagliate postoui sopra ad vna fetta cappari e' altra fetta di gelo di cotogni rossi.

6 Pere bergamotte, seruite con foglie, e fiori.

7 Vn piatto di Viuere Impero, fatto di rauigioli, butiro, si metti in vn piatto a disfare l' vno, e l' altro, s' habbi letto cauoli fiori, formaggio parmeggiano grattato, tartufali, si met-

ta questa materia dentro al piatto s'habbi lesto rossi d'oua, & sugo di limone sbattuti, si metti dentro, e rimeni con vn cucchiaro per sino che venghi stretto, si serui caldissimo questo piatto, subito fatto, si serui con cannella sopra, regalato di lardoni di pane imboracciato con oua, e formaggio fritto.

8 Pergolese, seruito con fogli, e fiori.

9 Pere sciroppate, seruito con il suo gelo steccato di cannellini confetti.

10 Mela appiole, seruite in saluieta con foglie, e fiori.

11 Scatole di cotognata, seruite in saluietta otto per piatto.

12 Anasi confetti libre tre, seruiti in saluiette.

Marzo di magro.

Banchetto fatto in casa dell' Illustrissimo Sig. Marchese del Bufalo alli 5. di Marzo 1641. seruito a vn piatto, a Dame, e Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 VN dentale di libre 18. coperto di gelatina, fatta a onde di mare, regalata di ventresca fatta di gelatina al naturale, trame[zz]ata di fette di limone tagliato, & intagliato tondo, postoui sopra gelatina incarnata steccata di cannellini confetti.

2 Bottarghe tagliate fine, seruite attorno doue che sia cappari in me[zz]o al piatto, regalate di me[zz]e coroncine, fatte di cedru trame[zz]ate di tartarette, fatte a S. ripiene di sapore di Ribes stemperato con sugo di limone, steccate di cannellini confetti.

3 Bianco mangiare, si farà vna testa grande di Bufalo in me[zz]o al piatto, regalato di sbarre, e aquilette, e Angiolini del medesimo bianco mangiare, il tutto tocco, e profilato d' oro.

7 Vn pasticcio fatto a foggia di core, con l' arme del detto Sig. Marchese, e Signora Marchesa di me[zz]o rileuo, ripieno di due spigole di libre 5. l'vna con prugnoli, tartufoli, e fette di sorra grassa, sugo di limone, cappari, e sue speciarie, se li dia il lu-

stro

ſtro di zuccaro, il tutto tocco, e profilato d'oro, ſeruito in ſaluiette con foglie di lauoro dorato, e trasforato con foglie, e fiori con bel ordine.

5 Sorra graſſa libre tre, ſeruita con fette di limone attorno, leuatogli l'agro poſtoui ſopra vaghi di mela granati, tramezzata di fette di limone, poſtoui ſopra oliue ſenz' oſſo con zuccaro ſopra a proportione.

6 Cefali due di libre ſei l'vno, cotti in graticola, ſteccato di cannellini confetti, tramezzato di piſtacchi, regalate di tartarette ripiene di ſapore di agreſta ſteccata di cannellini, confetti.

Prima inſalata regalata, che il ſeruitio caldo.

Primo ſeruitio caldo.

MIneſtra di cauoli fiori, e prugnoli, ſeruita con pane abbruſcato ſotto, vna per Signore.

Sapor bianco di mandole.

1 Vna ſpigola leſſa di libre dieci con la ſua zuppa, ſotto coperta di finocchietti, tartufoli, prugnoli, fette di ſorra, code de gambari regalate di polpettoncini fatti a gigli, ſteccate di fette di cedronata, tramezzate di cauoli fiori fritti dorati, e carciofoli fritti, ſeruito con cannella ſopra.

2 Triglie di portiera cotte in graticola, regalate di offella ripiene di paſta di marzapane, e canditi, tramezzato di mezzi limoni.

3 Vn paſticcio alzato alla franceſe ripieno di polpa di ſpigola, polpa di tincha, anguilla, polpa di peſce cappone, con fette di ſorra graſſa, prugnoli, tartufoli, code de gambari, telline, oſtriche, cappari, fette di cedronata, ſugo di limone, ſpitiarie, ſeruito con vn brodetto di latte di mandole amaccate, e ſugo di limone, quando ſi vole mandare in tauola, ſeruitio con zuccaro ſopra.

4 Trotte fritte regalate di paſticetti, ripieni di polpa di peſce, con canditi, e piſtacchi, cappari, e pignoli, e prugnoli, e tartufoli, tramezzati di mezzi limoni.

Si acconci l'insalate.

5 Rombo in potaggio, con cappari, fette di sorra grssa, code di gambari, poluere di mostaccioli, vino moscatello, con sugo di limone, con sue spetiarie, seruito con vn brodetto fatto di latte di pignoli, e sugo di limone, seruito con cannella sopra.

6 Bragiole di storioue, cotte in graticola, regalate di rosetta, fatte di pasta di marzapane, postoui sopra sapore di Ribes stemprato, con sugo di limone, tramezzato di mezzi limoni.

7 Linguartole fritte, regalati di calamaretri fritti, tramezzati di mezzi limoni.

8 Porcellette, numero quattro, in graticola, regalate di pera siroppate, steccate di cannellini confetti, seruita sopra a vna fetta di limone, leuatoli l'agro, tramezzate di tortiglioncini; ripieni di mele rose, e canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di mele appiole, con pasta di Genoua, canditi, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.

2 Prugnoli tartufulati, seruiti con crostini di pane, regalati di fette, e mezzi limoni.

3 Cauoli fiori, condito con oglio, e di tartufoli, regalato di fette, e mezzi limoni.

4 Sellari, seruiti, con oglio, pepe, e sale.

5 Vua bianca, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.

6 Tartufoli tartufolati, seruiti, con fette, e mezzi limoni, con crostini di pane sotto.

7 Pere garauelle, seruite calde, con saluietta doppia.

8 Tartufali cotti intieri, con acqua, e vino, seruiti in saluietta caldi con vn'tondino, con sale, e pepe.

9 Pere sciroppate, seruito con il suo gelo, lauorato l'orlo del piatto, di zuccaro, le dette pere, steccate di cannellini confetti.

10 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

11 Pere fiorentine, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.

12 Anisi confetti, seruiti in saluietta, libre quattro.

13 Scattole di cotognata numero dieci, seruite in saluietta.

Leuati li frutti, si darà l'acqua alle mani, e si leuarà la prima touaglia

uaglia; e si porrà in tauola quattro bacili di pistacchi, canditi, e confettura, si serui acque dolci di cannella, e sorbetto.

Marzo di magro.

Pranzo fatto in casa di Monsignor Falconieri alli 10. Marzo 1665.

Primo seruitio freddo.

1 LEnguattole fritte marinate, regalate di erbette, fette di limone, tagliate tonde, postoui sopra vaghi di mela granati.

2 Vn pasticcio di vna spigola di libre dieci, con cappari, fette di sorra grassa, spetiarie, prugnoli, e passarina, tartufoli, agresta, senza granelli, seruito in saluietta, regalato, di foglie, e fiori.

3 Insalata regalata, si condirà al primo frutto.

4 Sorra grassa, seruita attorno al piatto, doue ci sarà cappari, regalato di fette limone, tagliate tonde, postoui sopra rosette di pasta frolla, ripiene di sapore di agresta, steccata di cannellini confetti.

5 Due cefali grossi di libre noue l'vno, cotti in graticola, seruiti, con salsa bastarda, sopra regalata di pere siroppate, steccata di cannellini confetti, tramezzata di fette di limoni.

6 Trotte salpimentate, regalate di tartarette, ripiene di sapore di agresta, steccata di cannellini confetti, tramezzate di fette di limone, tagliate tonde, postoui cappari, e zuccaro sopra.

Primo seruitio caldo.

1 VNa spigola lessa di libre dieci, coperta di finocchietti, prugnoli, tartufali, fette di sorra grassa, con le sue spetiarie, e sugo di limone, regalate di polpettine, fatte a core, steccate di pignoli, tramezzato di lardoni di pane fritto, e sue speciarie poche.

Minestra di cauoli fiori, tartufoli, e prugnoli, seruita con crostini di pane, sotto vna per signore.

Sa-

Sapore bianco, fatto di mandole attorrate vna per signore.
2 Bragiole di ombrina, regalate di offelle, ripiene di canditi, e zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.
3 Linguattole fritte, regalate di erbette fritte, tramezzate di rauioli, ripiene di pasta di marzapane tramezzati di mezzi limoni.

Si acconci l'insalate.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di anguille, polpe di cefali, polpa di tinca, e di spigola, con telline, ostriche salate, fette di sorra grassa, prugnoli, code di gambari, sparnocchie, tartufoli, con vn' brodetto, quando si manda in tauola di latte di pignoli, con sugo di limone, seruito con zuccaro sopra.
5 Triglie di portiera in graticola, regalate di mela siroppate, steccate di cannellini confetti, tramezzato di mezzi limoni.
6 Spigolette di dieci oncie l'vna fritte picciole regalate di cardi fritti, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di mela rose, con cocuzzata, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.
2 Oliue di spagna, seruite, con pezzi di corone, fatte di cedro, tramezzato di fette di limone.
3 Vua bianca, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.
4 Tartufoli tartufolati, rigalati di mezzi merangoli.
5 Castagne, seruite con sugo di merangoli, saie, e pepe.
6 Pere fiorentine, seruite, con foglie, e fiori.
7 Piselli di napoli, seruiti, con foglie, e fiori.
8 Pergolese, seruito, con foglie, e fiori.
9 Mela rose, seruite con foglie, e fiori.
10 Carciofoli crudi, seruiti con foglie, e fiori.
11 Anasi confetti, seruiti in saluietta.
12 Scattole di cotognata, seruite in saluietta.

Febraro di magro.

Pranzo fatto alli 15. Marzo 1666. in casa dell' Illustrissimo Sig. Paolo Falconieri à otto, trà Dame, e Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio in arme, con l' arme del detto signor Paolo Francesco, di mezzo rilieuo, alto vn' palmo, e mezzo ripieno di vn'dentale di libre dodici, con prugnoli, tartufoli, fette di sorra grassa, con pignoli, e cappari, e sue speciarie, sugo di limone, seruito in saluietta tocco, e profilato d'oro regalato di foglie dorate, e transforate, e fiori.

2 Trotte carpionate regalate di tartarette, ripiene di sapore di agresta, tramezzate di rosette, fatte di pasta frolla, postoui sopra bianco mangiare, fatto di latte di amandole, steccato di pistacchi, tocco d'oro, e argento.

3 Sorra grassa, libre quattro, e partita, in sei parte, regalata di cappari, grani di mela granati, e erbette.

4 Vn dentale in graticola di libre dodeci, regalato di tartarette fatte a modo di croce, ripieno di sapore di marasche, steccate di cannellini confetti, tramezzato di fette di limone intagliate, e tagliate tondo leuatoli l' agro, e postoui sopra gelatina incarnata, tocco d'oro, e argento.

5 Bianco mangiare, fatto con latte di amandole si farà l'arme della Signora in mezzo al piatto regalato di falconcini scacchi, e sbarre il tutto tocco, e profilato d'oro, e argento.

6 Bottarghe tagliate sottile, regalate di fette di limone intagliagliate, e tagliate tonde, leuatoli l'agro, postoui sopra cappari l'altra fetta, si porrà sopra vaghi di melagranati, tramezzati di mezzi limoni.

7 Vn insalata reale. regalata con fascie, e coroncine con falconcini fatti di cedro.

MInestra di pignoli, e pistacchi.

1 Vna spigola di libre dodeci lessa, con la sua zuppa, sotto coperta di cauoli fiori, tartufoli, carciofoli teneri ripieni, sparaci, fette di sorra grassa, regalato di polpettoncini fatti a rosa, steccate di pignoli, tramezzati di pistacchi, seruita con sugo di limone sopra, e cannella.

Tondini di sapore bianco; fatto di Amandole, e pistacchi; vn tondino per signore.

2 Bragiole di storioni cotte in graticola, regalata di pasticetti fatti di magro, con oglio di amandole dolci; ripieni di conserua di tutto cedro, e pasta di marzapane, pistacchi di zuccaro tramezzato di mezzi limoni.

3 Vn pasticcio alzato alla francese, con polpa di spigola, fette di sorra grassa, polpa di tincha, polpa di sarde da fare polpettine, anguille, prugnoli, tartufoli, carciofoli teneri, sparaci, con vn brodettino, quando si vole mandare in tauola fatto di latte di pignoli, e sugo di limone, con sue spetiarie, telline, sparnocchie, si serui con zuccaro sopra, come si farà all' orlo del piatto.

4 Triglie di portiera, cotte in graticola, regalate di offelle ripiene di bianco mangiare, e tramezzate di mezzi limoni.

Si acconci l' insalate.

5 Rombo in pottaggio, con latte di pignoli, sorra grassa, code de gambari, sparnocchie, telline cappari regalato di polpettoncini fatti a S. vna parte steccate del S. di pistacchi, e l'altra di cedronata, dentro alla detta materia, vn poco di vino moscatello con sue spetiarie.

6 Porcellette in graticola numero cinque di libre due l'vna, regalate di rauioli ripieni di canditi, e pasta di marzapane, tramezzato di mezzi limoni.

7 Lenguatole fritte, regalate di tortiglioncini ripieni di bianco mangiare con canditi tramezzati di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa costrata di pera fiorentine, con canditi, pasta di Genoua, zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro fino sopra.
2 Prugnoli tartufolati, seruiti con crostini di pane sotto.
3 Finocchi cardati, seruiti con fogli, e fiori.
4 Oliue di Ascoli, seruite con pezzi di coroncine tramezzate di fette di limone.
5 Carciofoli fritti regalati di fette, e mezzi limoni.
6 Sparaci, seruiti con fette, e mezzi limoni.
7 Castagne, seruite in saluietta con sugo di limone, e zuccaro fino sopra.
8 Pera garauelle, seruite calde in saluietta dopia, con folie, e fiori
9 Cotogni sciroppati intieri, seruiti con il suo gelo di più colori steccato di cannellini confetti.
10 Carciofoli crudi, seruiti in saluietta con foglie, e fiori.
11 Anasi confetti seruiti in saluietta libre quattro,
12 Scatole di cotognata numero dedici, seruite in saluietta.

Leuati li frutti si dà da lauar le mani, si leui la prima touaglia e poi si pone in tauola.
Bacili sei di pistacchi con la scorza, canditi, e confettura.

Si seruirà acque concie.

Il detto seruitio caldo si compartirà in trè portate.

Prima portata.

Mineſtra vna per signore.
Spigola lessa coperta.
Tondini di sapore bianco, fatto mandole, e pistacchi.
Bragiole di storione.

Seconda portata.

Vn Pasticcio alzato alla francese.
Triglie di portiera.

Si accone i l' Infalata :

Terza portata.

Porcellette in graticola :
Lenguatole fritte.
Sapore di agresta, vn tondino per signore :

Per questo seruitio ci vole piatti Imperiali, Reali, e mezzi Reali, in tutto	num.	40
Tondini	num.	100
Bacili per confettura, e canditi	num.	6
Baccili per la credenza, con suoi boccali compagni	num.	20
Posate, cioè cucchiari, cortelli, e forchette	num.	10
Vna trinciera con le sue appartenenze	num.	1
Vn concone grande, con il suo brocone compagno	num.	1
Sottocoppe numero dieci, cioe sei adorate, e quattro liscie, che fanno in tutto	num.	10
Vna saliera.	num.	1

Nota per la biancheria.

Touaglie sottili per la tauola	num	2
Sugatori		
Saluiette	num.	40
Touaglie numero due, vna per la credenza, & vna per la bottigliaria	num.	2
Touaglie per seruirsene in credenza, cucina, e dispensa in tutto	num.	6
Touaglie due per la seconda tauola, e bottigliaria	num.	2
Saluiette ordinarie	num.	20
Ganauaci ; e zinali per cucina, e credenza	num.	30

Il Fine.

Pranzo

Marzo di magro.

Pranzo fatto del medeſimo meſe, in giorno di magro per ſei Prelati, cioè alli 20. Marzo 1665.

Primo ſeruitio caldo.

1 SPigole leſſe coperte di gelatina di più colori, con fette di limone.
2 Bottarghe tagliate in fette regalate di fette di limone, con aglio, e pepe.
3 Vn Paſticcio di luccio groſſo con cappari, fette di ſorra graſſa, pignoli, paſſarina, oliue ſenz'oſſo, agreſta con le ſue ſpetiarie, ſeruito in ſaluietta, regalato di foglie, e fiori.
4 Bragiole di cefoli groſſi in graticola, regalate di offelle ripiene di paſta di marzapane, con zuccaro, e cannella, tramezzate con fette di limone, ſeruite con ſalſa baſtarda ſopra.
5 Vn piatto di tarantello graſſo, con cappari, herbette, fette di limone oglio, e aceto.
6 Vna torta bianca, fatta di mandole, zuccaro, latte di pignoli, ſteccata di fette di cedro, tramezzata di piſtacchi, lauorato l'orlo del piatto di zuccaro.
7 Biſcotti di galera, con diuerſe ſorte di materie, ſecondo il guſto.
8 Vn inſalata regalata, ſi condirà al primo fritto.

Primo ſeruitio di cucina.

MIneſtra di riſo con mandole, zuccaro, e cannella.
1 Trotte leſſe, ſeruite con olio, e pepe, regalate di herbette, e fiori.
2 Sapor di mandole ſtemperato con ſugo di limone, zuccaro, e cannella, vn tondino per ſignore.
3 Spinaci, con pignoli, paſſarina, e pepe, regalati con mezzi limoni.
4 Rombo in pottaggio, con latte di pignoli, code de gambari, telline, prugnoli, agreſta, ſpetiarie, tartufoli, ſugo di limone.

Fette

4 Fette di ſorra graſſa, cappari con vino moſcatello; ſeruito con pane fritto dorato con zaffarano.

5 Linguattole fritte, regalate di offelle ripiene di pere ſciroppate, tramezzate di mezzi limoni.

Si acconci l' inſalata.

Si dia vn tondino di ſapor di viſciole.

6 Spigola in graticola, con ſalſa baſtarda ſopra, regalata di tartarette ripiene di ſapor di agreſta, ſteccate di cannellini confetti, tramezzate di fette di limone.

7 Cippolle cotte leſſe ſpaccate per mezzo, infarinate, e fritte con ſalſa, regalate con zuccaro, e cannella, ſeruito con zuccaro ſopra.

8 Vn paſticcio per ſignore, fatta la paſta con oglio di mandole dolci, ripiene di polpa di peſce cappone, e tincha, bragiole di ſpigola, polpettine, agreſta, telline, code di gambari, fette di ſorra graſſa, pignoli, cappari, tartufoli; fette di cedronata con ſuo copertoro trasforato, con ſuo brodettino di latte di mandole, con ſugo di limone, quando ſi vuol portare in tauola, con zuccaro ſopra.

9 Triglie fritte, regalate di calamaretti fritti tramezzati di mezzi merangoli.

Vltimo ſeruitio di credenza.

Frutti.

1 TArtufoli tartufolati, regalati di fette, e mezzi limoni.

2 Vna croſtata di pere, con cedronata, zuccaro, e cannella fatta la paſta con oglio di mandole dolci.

3 Oliue regalate di fette di limone.

4 Vua bianca, ſeruita in ſaluietta con foglie, e fiori.

5 Cardi ſeruiti con ſale, e pepe.

6 Mele ſciroppate, ſteccate di cannellini confetti.

7 Mandole monde, con zuccaro, & acqua roſa ſopra.

8 Pere bergamotte, ſeruite con fogli, e fiori.

9 Sellari, con pepe, ſale, e oglio.

10 Nespole, seruite in saluietta con foglie, e fiori.
11 Scatole di cotognata, seruita in saluietta.
12 Anasi confetti, seruiti in saluietta.

Si dia l'acqua alle mani, e diesi, se si vole le confetture.

Marzo di magro.

Pranzo fatto ad otto Cardinali li 25. Marzo 1660. seruiti à vn piatto.

Primo seruitio caldo.

1 BIanco mangiare. Vn mascarone in mezzo al piatto, regalato di Giglii, e Angiolini, tramezzato di Rouere, e fatto di Pistacchiatte.
2 Linguatole marinate, regalate di fette di limone, e tramezzate di cappari, e pignoli.
3 Vna torta alla genouesa, fatta di pasta di marzapane, con oglio di amandole dolci cauato fresco, zuccaro, poca farina, ripiena di pasta di marzapane, cedronata, pistacchi, zuccaro, e cannella, steccata di pistacchi, fette di cedronata, regalato l'orlo del piatto di zuccaro.
4 Spigole allesse, seruite in saluietta, regalato con fiori, e fronde, & erbette.

Tondini, che vi sia sugo di limone, oglio, e pepe,

5 Bottarghe con oglio, e pepe, regalate con fette, e mezzi limoni.
6 Vn insalata putrida, regalata di coroncine, si condirà a suo tempo.

Primo seruitio caldo.

1 MInestra di pistacchi, pignoli, mollica di pane papalino, cotta a bagno maria, con zuccaro, e cannella sopra, vna per Prencipe,
2 Oue sperdute, con latte, seruite con fette di pane abbruscato,

to con butiro sopra ; zuccaro, e cannella, se ne serui due pi
piatto.

3 Trotte allesse, coperte di finocchietti, tartufoli, prugnoli, fette di sorra grassa, con punte di sparaci.

*S*alsa di amandole con pane bagnato nel brodo di pesce stemperato con tutto sugo di limone, zuccaro, e cannella, vn piatto per siguore.

4 Linguatole fritte, regalato di gambarelli fritti, tramezzati di sparaci fritti, vna per signore.

5 Triglie di portiera in graticola, con salsa bastarda sopra, regalate d' offelle, ripiene di bianco mangiare, tramezzate di fette di limone.

6 Vn Pasticiotto, fatto di pasta di marzapane, oglio, zuccaro, e poca farina, ripieno di polpa di triglie, anguille, telline, ostrighe, code di gambari, cappari, con speciarie, fette di sorra grassa, con vn brodetto fatto di latte di pignoli, sugo di limone, fette di cedronata, con copertoro trasforato, seruito con zuccaro sopra.

7 Calamaretti fritti, regalati d' offelle ripieni di pera canditi, zuccaro, e cannella.

8 Vna capirottata, fatta di polpa di linguattole, polpa di pesce capponi, polpe di triglie, tartufoli, prugnoli cotti con sapore di pistacchi stemperato con sugo di limone, fette di cedronata, coperta tutta la detta materia del piato, con vna gran pasta, fatta alla Tedesca, seruita con zuccaro sopra, regalate di fette di limone.

9 Trotte fritte, regalate di pasta serenghe, tramezzate di erbette fritte, e mezzi limoni.

10 Calamaretti, ripieni di pasta di marzapane, cappari, rossi d' oua cotti, e crudi, con zuccaro, e cannella sopra, regalate l'orlo del piatto di zuccaro, e cannella.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 SParaci, seruiti con olio; sale, e pepe, regalate di mezzi limoni.

2 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

3 Oliue

3 Oliue d'Ascoli, seruite con le sue fascie, e coroncine.
4 Per esciroppate, steccate di cannellini confetti:
5 Cotognata, seruita in saluietta.
6 Pere candite di Genoua.
7 Anaci confetti in saluietta.
8 Persicate, e brugne di Genoua in saluietta.

Marzo di magro.

Pranzo di magro fatto in casa dell' Illustrissimi Falconieri alli 30. Marzo 1651.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio di spigola, fatto à scaglia di pesce, con tarantello, cappari, pignoli, e passarina, con sue spetiarie, toccho qualche poco d'oro, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

2 Linguattole fritte, coperte di gelatina, di più colori, regalato l'orlo del piatto, di fettuccie di gelo, di più colori, poste sopra, á fette di limone intagliate.

3 Bianco mangiare, fatto con latte d'amandole, si farà vn mascarone, in mezzo al piatto, regalato di gigli, rosette, & Angelini, fatte del medesimo.

4 Bragiole d'Vmbrina nella graticola, con la sua salsa bastarda, regalata di tartarette, ripiene di gelo di marasche, steccate di cannellini confetti, e tramezzate di fette di limone.

5 Vna torta, fatta di pasta di marzapane, con cedronata, zuccaro, e cannella, la pasta sia fatta con oglio d'amandole dolci, cauato fresco, e la detta sia, a gelosia, steccata di fette di cedronata, seruita, con zuccaro sopra, e lauorato l' orlo del piatto.

6 Vn piatto di tarantello cotto, dissalato, seruito, con cappari, in mezzo al piatto, regalato di erbette, e fette di limone.

Vn' insalata regalata.

1 MIneſtra di piſtacchi, e pignoli, con zuccaro, cotto à bagno maria, ſeruite, con cannella ſopra.

2 Vna torta groſſa, con il buſto d'Vmbrina alleſſa, coperta di torſi di latuga, tartufali, e prugnoli, e fette di ſorra graſſa, regalata di polpettoncini, fatti di polpa di peſce, ſteccati di pignoli, ſi ſerua, con cannella ſopra.

3 Orata in graticola, regalata di offelle, ripiene di pere, cocuzzata, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

4 Rombo in potaggio, con amandole attorrate, pignoli, cappari, paſſarina, fette di cedronata, ſugo di limone, con le ſue ſpetiarie, regalato di polpette, fatte à foggia di pere, tramezzate di fette di limone.

Si acconci l'inſalate.

5 Linguattole fritte, regalate di rauaioli, ripieni di paſta, di marzapane, tramezzati di mezzi limoni.

6 Vn paſticcio alzato alla franceſe, ripieno di polpa di ſpigola, e di Cefalo, anguilla, ſparnocchie, e fette di ſorra, cappari, telline, oſtrighe ſalate, quando ſe ne trouino, ſi facci vn brodetto con latte di pignoli, ſugo di limone, quando ſi vuole portare in tauola, con le ſue ſpetiarie, ſeruito, con zuccaro ſopra.

7 Spigolette di libre vna, fritte, regalate di offelle, ripiene di mele appiole, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

8 Triglie di portiera, in graticola, regalate di paſte sfogliate, fatte à S. tramezzate di mezzi merangoli.

9 Calamaretti fritti, regalati di roſette di paſta, ripiene di ſapore di ribes; ſtemperato, con ſugo di limone, tramezzate di mezzi merangoli; ò limoni.

Frutti.

1 VNa croſtata di mele roſe, con canditi, zuccaro, e cannella, ſeruita con zuccaro ſopra.

2 Finocchi cardati, ſeruiti, con foglie, e fiori.

3 Vliue, regalate di fette di limone.
4 Nespole, seruite, con foglie. e fiori.
5 Vua bianca, seruita, con foglie, e fiori.
6 Pere sciroppate, con il suo gelo, steccate di cannellini confetti.
7 Castagne, seruite in saluietta, con sugo di limone, e zuccaro sopra.
8 Sellari, seruiti, con olio, pepe, e sale.
9 Pere fiorentine, seruite, con foglie, e fiori.
10 Scatole di cotognata, otto per piatto, seruite in saluietta.
11 Pergolese, seruito, con foglie, e fiori.
12 Anaci confetti, seruiti in saluietta, libre tre.

Aprile di grasso.

Pranzo per otto Caualieri, alli 5. Aprile 1660.

Primo seruitio freddo.

1 DOi capponi salpimentati, regalati di gelo di cotogno di più colori.
2 Vn presciutto di montagna, cotto, con mezzo vino, e mezza acqua, inchiodato di garofoli, e cannella, quando sarà, detta acqua, e vino mezzo scemato, si metti vn mezzo di latte, si regali d'oua miscide, fatte di frittatine di rossi d'oua a foggia di vermicelli di monache, poste sopra, fette di limone intagliate, leuatoli l'agro, tramezzate di tartarette, ripiene di capi di latte, steccate di pistacchi, seruito in saluietta, regalate di foglie, e fiori.
3 Mortadella cotta, regalata d'erbette, e fette di limone.
4 Capi di latte numero dieci, seruito, con zuccaro sopra.
5 Polli d'India, alla suizzera, lardati di ventresca, cotti con mezzo vino, e mezz'acqua, si farà bollire, tanto che si consuma tutto il brodo, regalati di rosette di pasta di marzapane, piene di gelo di agresta, steccata di cannelli confetti.
6 Vna capirottata fredda, fatta di capponi arosto, lardati di ventresca, quando saranno cotti, si partino in sei pezzi, siano due capponi, si mettino nel piatto, con la sua zuppa, nel piatto, con pane abbruscato, sotto la iotta, bagniato con sugo di limo-

limone, e brodo, ſi metti animelle arroſto in fette; vccelletti graſſi, ſtati in adobbo fritti, coperto la detta materia, tutta di fette di mortadella, coperto di gelo di maraſche, queſto piatto, ſi ſerui frediſſimo, con neue ſotto.

Primo ſeruitio caldo.

1 MIneſtra di torſi di latuga, fettte di guancia di porco, animelle, regaglie di polli, carciofali, punte di ſparaci, vua ſpina, erbette odorifere, tagliate fine, ligate con roſſi d'oua, e ſugo di limone, con il ſuo pane abbruſcato ſopra, vna per Signore.

2 Granelli fritti libre cinque, regalati di ofelle, ripiene di roſſi d'oua, cotte, e crude, e canditi, zuccaro, e cannella tramezati, di mezzi limoni.

3 Capponi due leſſi, con la ſua zappa ſotto, coperti di piſelli, con fette di preſciutto, Animelle di capretto fritte, vua ſpina, con le ſue ſpetiarie poche.

Vn piatto di ſapore di piſtacchi.

4 Vn paſticcio, alzato, alla franceſe, ripieno di piccioni, ſenza oſſo, animelle, bragiole di vitella, lardate di ventreſca, creſte, granelli di polli, prugnioli, punte di ſparaci, guancia di porco, vua ſpina, roſſi d'oua cotte, graſſo di vitella, carciofali, fette di cedro, candito, ſi farà vn brodetto, di roſſi d'oua, con ſugo di limone, quando ſi vuol portare in tauola, ſi ſerui, con zuccaro ſopra.

5 Pollanchette d'india, numero quattro arroſto, lardate menutamente, regalate di ofelle, ripiene di vua ſpina, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

Si darà ſapore di ribes.

6 Piccioni ſtufati, lardati di ventreſca, mezzi cotti in forno, ſi fanno finire di cocere in vn vaſo, con vino moſcatello, ſugo di limone, poluere di moſtaccioli, brugnie, viſciole cotte, con vino, ſi paſſi per ſetaccio, fegatelli di polli fritti, poi piſti nel mortale, ſtemperato, con ſugo di limone, con ſue ſpetiarie poche.

che, questo si chiama brodo nero, si regali di mele appiole, e sciroppate, steccate di cannellini confetti, tramezzato di fett di limone.

Si acconcerà l'insalata regalata.

7 Vitella mongana atrosto, regalata di paste serenche, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di mandolini, con cedronata, zuccaro, e cannella, seruita, con zuccaro sopra.
2 Vn marzolino, partito per mezzo, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.
3 Sparaci cotti alla milanese, con butiro, formaggio parmigiano, e pepe.
4 Finocchi cardati, seruiti, con foglie, e fiori.
5 Carciofali fritti, carciofali lessi, con olio, aceto, pepe, li fritti, con mezzi limoni.
6 Piselli, seruiti, con foglie, e fiori.
7 Scafi, seruiti, con foglie, e frondi.
8 Anaci confetti, seruiti in saluietta, libre due.
9 Scatole di cotognata, numero dieci, seruite in saluietta.

Aprile di grasso,

Pranzo fatto alli 10. d'Aprile 1661. per otto Caualieri in Roma.

Primo seruitio freddo.

1 VN piatto di gelatina con doi capponi, sotto cotti arrosto, spaccatoli la testa, & il collo, seruito in nauicella reale si mettino nel piatto, che siano contro colle, code vna incontro l'altra, si copra il primo cappone di gelatina bianca, leuato il petto di aquilette, fatte di pasta di pistacchiata, con il suo stecco

stecco si copra il sudetto di gelatina verde, steccata di gigli fatti di pasta di zuccaro, col suo stecco, l'vno, e l'altro profilato, d'oro.

2 Si faranno doi gigli, vn bianco, e l'altro verde, che si metteranno in mezzo alla detta nauicella, steccato il verde di cannellini confetti, la bianca di pistacchi steccata, si farà due coroncine di pasta di zuccaro tocche, e profilato d'oro da metter sopra le dette teste, tocchi d'oro piedi, e becchi, si farà vn festone attorno all'orlo del piatto di gelatina di più colori.

3 Presciutto cotto col vino, acqua, latte, e fieno inchiodato di cannella, e garofoli, seruito in cassa, con varij ornamenti, tocchi d'oro, seruito in saluietta con fogli, e fiori dorati.

4 Bianco mangiare in varie forme, tocche d'oro.

5 Pollastri arrosto, messi in adobbo con aceto, e sugo di finochio, sugo di erbe odorifere, fette di scorzo di cedro frescho, vn stricco d'aglio, fette di canditi tagliati a dadi, cauati di adobbo, si frigge, e poi si mette sopra alli detti pollastri, quando siano nel piatto, se regalano di mela sciroppate, poste sopra rosette fatte di pasta frolla, con lustro di zuccaro, steccate le dette mela di cannellini confetti, tramezzate di tartarette, ripiene di sapor di bisciole, steccate di fette di cedronata.

Primo seruitio caldo.

1 Mineстra di sparagi animelle, prugnoli erbette, e granelli di polli carciofoli, e pisselli, con fette di presciutto, legati con rosso d'oua, con erbette odorifere, tagliate fine, col suo pane abbruscato sotto, vua spina, e sugo di limone vna per signore.

2 Granelli fritti, regalati di offelle ripiene di mandolini con cedronata, zuccaro, cannella, tramezzato di mezzi limoni.

3 Pollastri lessi senza osso, ripieni tra carne e pelle con guancia di porco, con animelle, con la sua zuppa sotto, con il suo brodetto di rossi d'oua, sugo di limone, erbette tagliate fine, con prugnioli, regaglie di polli, cioè creste, granelli regalato di polpettoncini fatti a gigli steccati di pistacchi è fette di cedronata, seruito con cannella sopra.

Tondini di sapore di pistacchi, vno per signore.

Pol-

4 Pollanchette d' india numero quattro arrosto, lardate alla francese, regalate di ofelle, ripiene di capi di late, cedronata, zuccaro, cannella, rossi d'oua, tramezzato di mezzi limoni.

5 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso, bragiolette di vitella, lardate di ventresca, animelle di capretto, prugnioli, punte di sparaci, fette di presciutto, carciofoli vcelletti grassi, vua spina, spetiarie poche, con mandole, con il suo brodetto di rossi d' oua, sugo di limone quando si vuol portare in tauola, seruito con zuccaro sopra.

6 Vitella mongana arrosto, lardata minutamente regalata di pasticcetti alla genouese, tramezzati di mezzi limoni.

7 Vna bisca alla francese, con dodici piccioni, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, si faccino finire di cocere con bono brodo, sugo di limone, guancia di porco, spetiarie poche, con la sua zuppa sotto di biscotti, stati sotto la iotta, finiti di bagniarc con brodo, e sugo di limone, si distendino li detti piccioni nel piatto, si metti animelle di mongana arrosto in fette, punte di sparaci, prugnioli, medolla, creste, granelli di polli, sugo di gigotto, di castrato, pistacchi, tagliati per metà, regalato di biscotti giacciati, fatti di pasta frolla.

Frutti.

1 VNa crostata di vua spina, con poluere di pasta realè, pasta di genoua, cannella, zuccaro, cannella, seruita con zuccaro sopra.

2 Marzolino, seruito in saluietta, spacato per metà, regalato con foglie, e fiori.

3 Finochio cardato, seruito con foglie, e fiori.

4 Prugnioli tartufolati, con gran piatto, seruiti con crostini di pane sotto, regalato di mezzi limoni.

5 Oliue d'ascoli, seruite con pezzi di coroncine fatto di cedro.

6 Carciofoli in graticola, seruiti con mezzi limoni.

7 Piselli cotti alla milanese, con butiro, formaggio, poche spetiarie, con pepe, cannella, e mezzi limoni.

8 Mele sciropate, con il suo gelo, regalate con rosette di pasta di marzapane, ripiene di vua spina.

9 Sparaci, con oglio, e pepe, seruite con fette di limoni, e mezzi limoni.

10 Anaſi confetti, ſeruite in ſaluietta con fiori libre tre.
11 Scatole di cotognata, ſeruite in ſaluietta numero dieci,

Aprile di graſſo.

Pranzo fatto alli 15. d' Aprile 1667. in Roma a otto Caualieri.

Primo ſeruitio freddo.

1 VN piatto di gelatina, con due capponi ſotto, cotti arroſto, ſpacatoli la teſta, & il collo, ſeruiti in nauicella reale ſi metino, che ſi rincontrono le code, ſi copri il primo cappone di gelatina bianca, ſteccato il petto di aquilette, fatte di paſta di piſtacchi, con il ſuo ſtecco, ſi copri il ſecondo di gelatina verde, ſteccato di gigli, fatti di paſta di zuccaro, con il ſuo ſtecco, tanto gli gigli, quanto l'aquilette, tocchi, e profilato di oro, ſi farà due gigli, vn bianco, e l'altro verde, che ſi meteranno in mezzo alla detta nauicella, ſteccata la verde di cannellini, ſi farà due coroncini di paſta di marzapane, con il luſtro di zuccaro, tocho di oro, come ſi farà a piedi, e becchi, ſi fara vn feſtone all'orlo del piatto di gelatina di più colori vaghi.

2 Preſciutto cotto, con vino, latte, e fieno, inchiodato di garofali, cannella, ſeruito in caſſa, con varii ornamenti, tocchi d'oro, ſeruito in ſaluietta, con foglie, e fiori dorate.

3 Bianco mangiare in più forme, tocche d'oro.

4 Pollaſtri arroſto, meſſi in addobbo, con aceto, ſugo di finochio, ſugo di erbe odorifere, fette di ſcorza di cedro freſca, vn ſpichio d'alio, fette di canditi tagliati a dati cauati di adobbo, ſi frige, e poi ſi mette ſopra alli detti pollaſtri, quando ſiano nel piatto ſi regalino di mele ſciroppate, ſeruite ſopra a roſette di paſta frolla, con luſtro di zuccaro, ſteccate le dette mele di cannellini confetti, tramezzati di tartarette, ripiene di ſapore di viſciole, ſteccate di fette di cedronata.

Primo ſeruitio caldo.

1 MIneſtra di ſparaci, animelle, prugnoli, creſte, grannelli di polli, carciofoli, piſelli ligata con roſſi d'oua, con le ſue

sue erbette, tagliate fine, con il suo pane abbruscato sotto, sugo di limone, vna per signore.

2 Granelli fritti libre quattro, regalati di offelle, ripiene di mandolini, con canditi, zuccaro, cannella, tramezzati di mezzi limoni con bel ordine.

3 Pollastri lessi, senza osso, ripieni trà carne, e pelle, con guancia di porco, con animelle, con la sua zuppa sotto, con il suo brodetto di rossi d'oua sugo di limone, erbette, tagliate fine, con prugnioli, regalate di polpetoncini fatte di canditi, seruito con cannella sopra.

Tondini di sapore di pistacchi, vno per signore,

4 Pollanchette d' india arrosto numero quattro, lardate alla francese, regalate di offelle, ripiene di capi di latte, cedronata, canditi, zuccaro, cannella, e rossi d'oua, tramezzata di mezzi limoni con bel ordine.

5 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senza osso, bragiolette di vitella lardate di ventresca, animelle di capretto, prugnioli, punte di sparaci, fette di presciutto, carciofoli, piselli, vccelletti grassi, vua spina, spetiarie poche, con medolla, con il suo brobetto di rossi d'oua, sugo di limone quando si porta in tauola, con zuccaro sopra.

6 Vitella mongana arrosto, lardata minutamente, regalata di pasticetti alla genouesa, tramezzate di mezzi limoni.

1 Vna bisca alla francesa, con dodeci, piccioni lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, e poi messi in vn vaso a finire di cocere con bon brodo, sugo di limone, spetiarie poche, con guancia di porco con la sua zuppa sotto di biscotti, ouero pane abbruscato, bagniato sotto la iotta, con sugo di limone, e brodo, si distendono li detti piccioni sopra alla detta zuppa, si metti animelle arrosto in fette punte di sparaci, prugnioli, medolla, creste, granelli di polli, sugo di gigotto, di castrato, pistacchi tagliati per mezzo, regalato di biscotti giacciati.

Frutti.

VNa crostata di vua spina, con poluere di mostaccioli, poluere di pasta reale, pasta di genoua, canditi, zucca-

 ro,

ro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.
2 Marzolino, seruito in saluietta, con fogli, e fiori.
3 Finocchi cardati, seruiticon foglie, e fiori intagliate,e dorate.
4 Prugnoli, vn gran piatto tartufolati, seruito con crostini di pane sotto regalato di mezzi limoni.
5 Oliue d' ascoli,seruite con pezzi di coroncine fettate di cedro.
6 Carciofoli in gratticola, regalati di mezzi limoni.
7 Piselli cotti alla milanesa, con butiro, formaggio, poca spetiaria, regalato di pepe, e cannella l'orlo del piatto.
8 Mele sciropate con il suo gelo, regalato con rosette fatte di pasta di marzapane, ripiene d' vna spina sciropata sopra, & zuccaro sopra.
9 Sparaci, con oglio, pepe, e sale, regalati con fette di limoni, e mezzi limoni.
10 Carciofoli cotti lessi, con olio, pepe, e sale.
11 Scatole di cotognata numero dieci, seruite in saluietta.
12 Anaci confetti libre tre, seruite in saluietta.

Aprile di magro.

Pranzo di magro di Venerdì alli 20. d' Aprile 1666 per sei Prelati, seruito a vn piatto.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio d'vna spicola, con l' arma del patrone, con lustro di zuccaro, tocco, e profilato d'oro, seruito in saluietta, con fogli, e fiori.
2 Vn piatto di botargha, tagliata sottile, seruita in vn piatto, che vi sia capari in mezzo al detto piatto, regalato con fette di limone intagliate tonde, leuatoli l'agro, postoui sopra oua miscide, fatte di fritattine di rossi d' oua, tramezate di gelo di cotogno bianco.
3 Bianco mangiare in diuerse forme per regalare, tocco d'oro.
4 Vna torta di monache, fatta di latte, e capi di latte, prouature fresche, rossi d'oua, butiro, zuccaro, cannella, con il suo giaccio tocco d'oro.
5 Vn piatto di sorra grassa, regalata di fette di limone, tramezzata di erbette.
6 Vn

6 Vn piatto di crostini di cauiale di ferrara, regalati di fette di limone tonde, seruite con zuccaro sopra.

Primo seruitio caldo.

1 MIneſtra di piſelli, prugnioli, carciofoli, con erbette odorifere, tagliate fine, seruito con crostini di pane.
2 Vna porcelletta leſſa, seruita con erbette, e fiori di boragine, con il suo sapore bianco.
3 Bragiole d'ombrina in graticola, regalate con paste ferenghe, tramezzate con mezzi limoni.
4 Vn pasticcio alzato alla franceſe, con polpa di ſpicola, polpa di tincha, polpa di cefali, oſtrighe, telline, code di gambari, prugnioli, cotica di sorra, punte di ſparaci, carciofoli, vua spina, seruito con latte di pignioli, ſtemperato con ſugo di limone, quando ſi vol portare in tauola, seruito con zuccaro fino ſopra.
5 Trotte fritte, regalate di pasticetti alla mazarina, fatti di polpa di peſce capone, roſſi d'oua, prugnioli, canditi, butiro, latte di ſtorione, vua spina, ſugo di limone, poche ſpetiarie, cotti in forno dorati, con roſſi d'oua, tramezzate di mezzi limoni con bel ordine.
6 Rombo in potaggio, con oſtriche, code di gambari, telline, fette di sorra graſſa, prugnioli, carciofoli, vua spina, erbette odorifere tagliate fine, seruito con mandole attorate, peſto nel mortale ſtemperato con ſugo di limone, ſpetiarie poche.
7 Linguatole fritte, regalate di offelle, ripiene d'vua spina, canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa croſtata d'vua ſpina, con poluere di paſta reale, paſta di genoua, canditi, zuccaro, e cannella, seruita di zuccaro ſopra.
2 Marzolino, seruito in ſaluietta, con fogli, e fiori.
3 Vn piatto di prugnoli tartufolati, seruiti con crostini di pane sotto regalato di mezzi limoni.
4 Carciofoli tartufolati, regalati di mezzi limoni.
5 Finocchi cardati, seruiti con fogli, e fiori.

6 Piselli scafati cotti lessi, seruiti con oglio; pepe; sale; e sugo di limone.
7 Carciofoli in graticola, regalati con fette di limoni.
8 Sparaci, seruiti con ogiio, pepe, sale, e sugo di limone; regalato con mezzi limoni.
9 Cauoli fiori con sua conciatura, regalati con mezzi limoni.
10 Scatole di cotognata, seruiti in saluietta libre dieci.
21 Anaci confetti, seruiti in saluietta libre due.

Aprile di magro.

Pranzo di magro in giorno di Sabbato, per otto Caualieri alli 25. Aprile 1666. in Roma, seruite a vn piatto.

Primo seruitio freddo.

1 VN piatto di gelatina con tre cefali grossi, cotti in gelatina, con salza bastarda sopra, regalato l'orlo del piatto di gelatina di più colori, posta sopra, fette di limone intagliato, e tagliato tondo.
2 Vn piatto di linguatole in adobbo, regalate di tartarette, ripiene di sapore di agresta, steccati di cannellini canfetti, tramezzate di offelle, ripiene di agresta, con canditi, zuccaro, e cannella, con zuccaro sopra, confette di limone.
3 Vn piatto di sorra, regalato di erbette, e capari, e fette di limone, regalato.
4 Vn piatto di bianco mangiare in più forme per regalare.
5 Bottarga, seruita con cappari in mezzo al piatto, e la detta attorno tagliata fina, regalato di fette di limone, postoui sopra in vna capari, e l'altra fette di cocuzzata, tramezzate di erbette tagliate fine.

Primo seruitio caldo.

1 MInestra di prugnoli, latte di storione, telline, code di gambari, vua spina, herbette tagliate fine, cauolo fiore, seruito,

uito, con pane abbrufcato fotto, vna per fignore.

2 Vna tefta di ftorione alleffa, feruita, con vna zuppa di bifcotti, fotto, regalata di polpetroncini, fatti di polpa di pefce, fteccati di piftacchi, e fette di canditi, tramezzato l' orlo del piatto di mezzi limoni.

Salfa di mandole attorrate, vn tondino per fignore.

3 Triglie di portiera, sù la graticola, regalate di offelle, ripiene di mandolini, con canditi, zuccaro, e canella, tramezzate di mezzi limoni.

4 Vn pafticcio, alzato alla francefe, ripieno di polpa d'anguille, polpa di cefalo, e di tinche, coda di gambari, telline, cotica di forra graffa, prugnoli, fette di bottarga, tagliata fina, fparaci, cappari, feruiti, con vn brodetto, fatto di latte di pignoli, quando fi porta in tauola.

5 Linguattole fritte, regalate di tartarette, ripiene di fapore di agrefta, tramezzate di mezzi limoni.

Primo feruitio caldo.

1 POrcelletta di libre tre l'vna alleffa, condita, con olio, e fugo di limone, regalata di mezzi limoni, tramezzata di tartarette, ripiene di fapor di marafche.

2 Fette di ftorione in graticola, regalata di tortigloncini, ripieni d'vua fpina, con canditi, zuccaro, e cannella.

3 Dentale in graticola, feruito, con falfa baftarda fopra; regalato di pere fciroppate, feruite in rofetta; di pafta, con luftro di zuccaro, tramezzato di mezzi limoni.

4 Trotte fritte, regalate di pafticcietti, alla mazzarina, fatta la pafta, con oglio di mandole dolci, ripieni di polpa di pefce di fpigole, cotte in graticola, cappari, prugnoli, poluere di pafta di marzapane, vua fpina, & cannella, cotica di forra graffa, Piftacchi pefti, feruiti, con fugo di limone fopra, col fuo copertorino trasforato.

5 Vn polpettone, ripieno, fatto la pafta di polpa di pefce, da far polpette, fi diftenda la detta pafta, la metà in vn piatto, con oglio di mandole dolci, ripieno di polpa di tinca fritta, polpa di fpigola alleffa, polpa di triglie, nella graticola, polpa di pe-

pesce cappone, polpe di linguattole fritte, latte di storione, con fette di bottarga, telline, code de gambari, sorra grassa, disalata, cappari, prugnoli, tutta questa detta materia, si suffrigga, con olio di mandole dolci; con sugo di limone, fette di sellaro, si metta il tutto, sopra detto piatto, e vi si metterà dentro il detto vaso, vn poco di vino moscatello, con poche spetiarie, & vua spina, si copra tutta la sudetta materia, col restante del pastume, steccato, con pistacchi, e fette di canditi, si metta oglio di mandole dolci sopra, si metta in forno à finir di cocere, si regala l'orlo del piatto, di zuccaro, e cannella.

6 Tartaruche in potaggio, regalate di granci teneri fritti, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di mandolini, con canditi, zuccaro, e cannella.

2 Vn piatto di prugnoli tartufolati, regalati di mezzi limoni, seruiti, con crostini di pane sottó.

3 Carciofoli fritti, regalati, di mezzi limoni.

4 Finocchi cardati, seruiti, con foglie, e fiori.

5 Oliue d'ascoli, seruite, con coroncine, fatte di cedro.

6 Vua, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.

7 Carciofoli tartufolati, seruiti, con fette, e mezzi limoni.

8 Mandolini, seruiti in saluietta, con foglie, e fiori.

9 Scafi freschi, seruiti, con foglie, e fiori.

10 Pisellí, con la coccia teneri, seruiti, con oglio, pepe, e sale; cioè crudi, e cotti.

11 Scatole di cotognata, numero dodici, seruite in saluietta.

12 Libre tre di Anaci confetti, seruiti in saluietta.

Aprile di magro.

Pranzo di magro fatto li 30. Aprile 1665.

Primo seruitio freddo.

1 SPigole lesse, coperte di gelatina, di più colori, con fette di limone.

2 Bot-

2 Bottarghe, tagliate in fette, regalate di fette di limone, con oglio, e pepe.

3 Vn pasticcio di luccio grosso, con capari, fette di sorra grassa, pignoli, passarina, oliue senz'osso, agresta con le sue spetiarie; seruito in saluietta, regalato di foglie, e fiori.

4 Brasciole di cefali grossi in graticola, regalate di offelle, ripiene di pasta di marzapane, con zuccaro, e cannella, tramezzate con fette di limone, seruita con salsa bastarda sopra.

5 Vn piatto di tarantello grasso, con cappari; erbette; fette di limoni, oglio; & aceto.

6 Vna torta bianca, fatta di mandole, zuccaro; di latte di pignoli, steccata di fette di cedronata, tramezzata di pistacchi, lauorato l'orlo del piatto di zuccaro.

7 Biscotti di galera con diuerse sorte di materie, secondo il gusto, e volontà.

8 Vn insalata regalata, si condirà al primo fritto.

Primo seruitio di cucina.

1 Mineſtra di riso con mandole, zuccaro, e cannella.

2 Trotte lesse, seruite con oglio, e pepe, regalate di erbette, e fiori

Sapor di mandole, stemperato con sugo di limone, zuccaro, e cannella, vn tondino per signore.

3 Spinaci con pignoli, passarina; e pepe, regalati con mezzi limoni con bel ordine.

4 Rombo in potaggio, con latte di pignoli, code di gambaro, telline, prugnoli, agresta, spetiarie, tartufoli, sugo di limone.

5 Fette di sorra grassa, cappari con vino moscatello, seruito con pane fritto dorato con zaffarano.

6 Linguattole fritte, regalate di offelle, ripiene di pere sciroppate, tramezzate di mezzi limoni.

Si acconci l'insalata, e si dia vn tondino di sapor di visciole.

7 Spigola in graticola, con salsa bastarda, sopra regalata di tartarette ripiene di sapor di agresta, steccate di cannellini, con

con-

confetti, tramezzati di fette di limone.

8 Cipolle cotte leſſe, ſpaccate per mezzo infarinate, e fritte con ſalſa regalate con zuccaro, e cannella, ſeruite con zuccaro ſopra.

9 Vn paſticcio per ſignore, fatta la paſta con oglio di mandole dolci, ripiene di polpa di peſce di cappone, tinca, e bragiole di ſpigola, polpettine, agreſta, telline, code de gambari, fette di ſorra graſſa, pignoli, cappari, tartufoli, fette di cedronata, con ſuo copertoro trasforato con ſuo brodettino di latte di mandole; con ſugo di limone quando ſi vuol portare in tauola con zuccaro ſopra.

10 Triglie fritte, regalate di calamaretti fritti, tramezzati di mezzi merangoli.

Vltimo ſeruitio di credenza.

1 TArtufoli tartufolati, regalati di fette, e mezzi limoni.

2 Vna croſtata di pere, con cedronata, zuccaro, e cannella, fatta la paſta con oglio di mandole dolci.

3 Oliue regalate di fette di limone.

4 Vna bianca, ſeruita in ſaluietta, con foglie, e fiori.

5 Cardi, ſeruiti con ſale, e pepe.

6 Mele ſciroppate, ſteccate di cannellini, e confetti.

7 Mandole monde, con zuccaro, & acqua roſa ſopra.

8 Pere bergamotte, ſeruite con foglie, e fiori.

9 Sellari, con pepe, oglio, e ſale.

10 Neſpole, ſeruite in ſaluietta, con foglie, e fiori.

11 Scatole di cotognata, ſeruite in ſaluietta.

12 Anaci confetti, ſeruiti in ſaluietta.

Si dia l'acqua alle mani, e diaſi ſe ſi vuole le confetture.

Maggio di graſſo.

Banchetto à quattro piatti al primo di Maggio 1664. per il Sig. Ambaſciatore di Malta.

Primo ſeruitio di cucina freddo.

1 VN paſticcio in arme di rilieuo, alto dui palmi, con l'arme di N. S. con banderole della detta arme, profilato, e tocco

co d'oro, il tutto seruito, in saluietta, con foglie di lauro dorate, e trasforate, con fiori.

2 Capponi arrosto, numero quattro, coperti di gelatina, il primo, coperto di gelatina, di colore d'oro, steccata di pistacchi, il secondo, coperto di gelatina verde, steccata di fette di cedronata, il terzo, coperto di gelatina verde, steccata di cannellini confetti, il quarto coperto di gelatina rossa, dico incarnata, steccata di stecchi verdi, fatti di pistacchiata, si farà quattro coroncine di pasta, con lustro di zuccaro, regalato l'orlo del piatto di conchiglie, fatte di gelatina, di più colori, tramezzata di leoncini, della medesima, tocchi d'oro, li piedi, e becchi.

3 Presutti di montagna, numero due, cotti, con acqua, vino, e fieno, e latte, inchiodati di garofani, e cannella, seruiti sopra, à pasta di sfoglio, a foggia d'Aquila, con saluietta, si regali, con foglie, e fiori, come di sopra.

4 Bianco mangiare, si farà a foggia di vn gran mascarone, regalato di aquilette, e leoncini, fatti del medesimo, tocchi d'oro.

5 Vna torta, alla genouese, ripiena di capi di latte, rossi d'oua cotti, e crudi, cocuzzata, pasta di genoua, zuccaro, e cannella, steccato di cannellini confetti, tramezzato di pistacchi, si tocchi d'oro, & argento, regalato di foglie, e fiori.

6 Frauole, seruite, con neue sotto, e zuccaro sopra.

7 Mortadelle, numero tre, cotte, con acqua, e vino, seruite, con vn rosone di pasta di sfoglio, con sei vani, e per ciascheduno vano, con la sua mezza mortadella, regalato di foglie, e fiori, profilato d'oro, e argento.

8 Vn pasticcio, per il secondo piatto, di rilieuo, come il primo, con l'arme del gran mastro di Malta, tocco, e profilato d'oro, seruito, con saluietta, foglie, e fiori.

9 Pollanchette d'india, numero sei, coperte di gelatina, quando, che siano cotti, assagianati, si copra di gelatina, tutta di vn colore, si regali l'orlo del piatto di gelatina, di più colori, tramezzato di conchiglie, e piedi, e teste dorate.

10 Presutto cotto, come sopra, seruito in vn rosone di pasta, con scherzi di leoncini, regalato, con foglie, e fiori, tocchi, e profilati d'oro.

11 Bianco mangiare, si farà vna croce da caualiere, regalata di conchiglie, fatte di gelatina incarnata, tocco d'oro.

12 Vna torta, alla genouese, ripiena, come sopra, fatta a rosa, tocca d'oro, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.

13 Frauole, seruite, con neue sotto, e zuccaro sopra.

14 Mortadella, numero tre, cotte, come sopra, seruite in cassa di pasta, scannellata, à foggia di conchiglie, seruite in saluietta, con foglie, e fiori, tocca, e profilata d'oro.

15 Vn pasticcio, per il terzo seruitio, col medesimo rilieuo, con l'arme della religione, con la sua corona, tocco, e profilato d'oro, seruito in saluietta, regalato di foglie, e fiori.

16 Pollastri grossi arrosti, lardati alla francese, coperti di gelatina di diuersi colori, regalato l'orlo del piatto di ventresca, e di gelatina, fatta al naturale, tramezzato di monticelli fatti di pasta, ripiene di gelo di più colori, toccho, e profilato d'oro, come si farà a becchi, e piedi delli detti pollastri, steccato li sudetti monti di cannellini confetti.

17 Presciutto, seruito sopra a vna corona fatta di pasta di sfoglio, tocco, e profilato d'oro, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

18 Bianco mangiare, si farà vn gran giglio, regalato di crocette piccole.

19 Vna torta alla genouese, ripiena come sopra, fatta a scaglia, steccata di fette di cedronata, vna punta indorata, e l' altra inargentata, seruita con pezzi di corone di zuccaro tocco d'oro.

Frauole, seruite come sopra.

20 Mortadella numero tre, cotte come sopra, seruita in cassa ouata in saluietta, tocca, e profilata d'oro, regalata con foglie, e fiori.

21 Vn pasticcio per il quarto piatto sudetto, ripieno di vitella lardato dentro, e fuori con i suoi condimenti con l'arme dell' Eccellentissimo Ambasciatore, tocco, e profilato d'oro, regalato di foglie, e fiori, seruita in saluietta.

22 Pollanche nostrane allesse numero sei, coperte di gelatina di più colori, regalato l'orlo del piatto di diuerse sorte di gelatina, con vn festone attorno, fatto della medema gelatina tocco d'oro.

23 Presutto cotto come di sopra, seruita in cassa di pasta fatta a core, tocco, e profilato d' oro, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

24 Bianco

24 Bianco mangiare, fatto a foggia di vna conchiglia ſcannellata, regalata di rouere, fatto di bianco mangiare verde, tramezzato d' aquilette bianche, toccho di oro.

25 Vna torta alla genoueſe, ripiena come ſopra, merlata a foggia di corona, ſteccata di fette di cocuzzata, tocca d' argento.

Franole ſeruite come ſopra.

26 Mortadella numero tre, cotte come ſopra, ſeruita in ſaluietta con verdura ſotto, regalato di foglie, e fiori, profilato di oro.

Quattro inſalate regalate di leoncini, aquilette, ſtelle, monti, e crocette di caualiero, le quali ſi condiranno alla ſeconda portata del ſeruitio caldo.

Primo ſeruitio caldo.

1 MIneſtra di torſi di lattuga, fette di preſutto, tagliato a dadi, animelle in fette, fegatelli de polli, punte de ſparaci, prugnoli, carciofoli, erbette odorifere tagliate fine, ligata con roſſi di oua, e ſugo di limone, con il ſuo pane abruſcato ſotto, con cannella ſopra, vna per ſignore.

2 Granelli fritti regalati di offelle, ripiene di mandolini ſciropati, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzati di limoni.

3 Capponi alleſſi numero tre per piatto, ſeruiti in fiori, & erbette, tramezzati di roſſi di oua cotti, e battuti, ſeruiti ſopra a vna fetta di limone.

Salza verde, fatta con piſtacchi, cocuzzata, pane ammollato nel brodo, ſtemperato con ſugo di limone, e ſugo di obietta, piatto vno.

4 Vna biſca alla franceſa, con quattordeci piccioni piccoli per piatto, ſi lardino di ventreſca, ſi faccino mezzo cuocere in forno, ſi metta la metà a cuocere leſſi in brodo buono con guancia di porco, e l'altra metà ſi metti in vn vaſo a fenire di cuocere, con vino moſcatello, ſugo di limone, e brodo, ſi bagni pane tagliato ſotto la ghiotta, e ſi bagni con ſugo di limone, ſi diſtendi nel piatto li detti piccioni, tramezzati di vna,

e l'altra forte, si metta animelle arrosto sopra in fette, creste, e granelli di polli, prugnoli, tartufoli, punte di sparaci, sugo di gigotto di castrato, grasso di vitella, sugo di limone, con pistacchi tagliato per mezzo, sopra, spetiarie poco, regalato di biscotti aggiacciati fatti di pasta frolla.

5 Polanchette d' india arrosto, lardate alla francese, regalati di tortiglioncini, ripieni di ricotta soprafina, rossi di oua, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

6 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senza osso, bragiollette di vitella lardate di ventresca, animelle, grasso di vitella, vccelletti grassi, fette di presciutto, prugnioli, sparaci, carciofali, spetiarie poche, con vn brodetto de rossi di oua, e sugo di limone quando si vuole portare in tauola, seruito con copertore, con arme tutte differente, con zuccaro sopra.

*S*apor di Ribes, stemperato con sugo di limone, piatto vno, seruito con zuccaro, e lauorato l'orlo del piatto.

7 Vn oglia potrida alla spagnola con dui capponi, code di castrato, vitella, guancia di porco, quaglie stuffate, polastri arrosto lardati, carciofoli ripieni, lattuga ripiena, animelle arrosto lardate di ventresca, cipolle ripiene, ceci; con capi di aglio, piselli, sparaci, prugnioli, sugo di gigotto di castrato, regalato di polpettoncini fatti a conchiglie, steccato di pignoli, tramezzati di pistacchi, con spetiarie poche.

8 Storione arrosto, ouero bragiole, se sarà arrosto, si lardi di ventresca, regalato di leoncini, fatti di pasta frolla, tramezzato di conchiglie fatte del medesimo, sparagi fritti, carciofoli fritti, tramezzati di mezzi limoni, seruito con vn copertoro sopra con l'arme di S. E.

9 Vn Polpettone ripieno di piccioni senz'osso, vccelletti grassi, animelle, bragiolette di vitella, vitella battuta, grasso, fette guancia di porco, quaglie grasse, tutta questa materia con spetiarie si facci soffriggere con botiro, si habbi lesto vn pastume da far polpette, si onti bene il piatto di butiro, si metta sopra il piatto la metà del detto pastume, si metta nel piatto tutta la sudetta materia soffritta, si aggiunghi pignioli, fette di cedronata, rossi di oua cotti tagliati per mezzo, pistacchi,

grasso

grasso di vitella in pezzi, butiro, sugo di limone, si copra tutta la sudetta materia del restante del pastume, si inchiodi di pistacchi, e fette di cedronata, si metta butiro sopra, si coci in forno regalato l'orlo del piatto con zuccaro, e cannella.

10 Vitella mongana arrosto lardato alla francese, seruita con salza bastarda sopra, regalata di leoncini fatti di pasta frolla, tramezzato di conchiglie, ripiene di vachi di mele granate, e fette di limone.

11 Pollastri allessi, messi in adobbo con sugo di limone, sugo di herbe odorifere, e di finocchio, con spighi di aglio, con le sue spetiarie, leuati d'adobbo, fritti rimessi in vn vaso con il suo medesimo adobbo, con fette di cocuzzata, zuccaro, e cannella, regalato l'orlo del piatto col detto zuccaro, e cannella.

Sapore di visciole, seruito con zuccaro, vn piatto.

12 Piccioni allessi, ripieni senz' osso, cotti con guancia di porco con la sua zuppa sotto, coperti di piselli, tramezzati di sparaci, carciofali, animelle, creste, granelli di polli, spetiarie poche, regalati di polpettoncini fatti a rosa, steccata con fette di cocuzata, con sugo di limone sopra al detto piatto.

13 Vn tondo di coscia di vitella stufata lardata di ventresca dentro, e fuori, con il suo brodo nero, fatto di prugne, e visciole, cotti con vino, passati con stamegna, poluere di mostaccioli, fegatelli di polli fritti, pistati nel mortaro, stemperati con sugo di limone, con le sue spetiarie, regalato di mele sciroppate, seruite sopra ad vna canestrina di pasta, con lustro di marzapane, tocca di oro, steccata di cannellini confetti, tramezzati di oua misside, fatte di frittatine di rossi di oua, fatti a foggia di tagliolini di monache, posto sopra a vna fetta di limone lauorato, e leuatogli il sugo, con zuccaro sopra.

14 Vn pasticciotto per signore, fatto di pasta frolla, ripieno di animelle, creste, granelli di polli, prugnoli, vccelletti grassi, rossi di oua cotti, vitella battuta, grasso di vitella, rossi di oua cotti partiti per mezzo, capperi, punte di sparaci, pistacchi, fette di cedronata, spetiarie poche con il suo brodetto di rossi di oua, e sugo di limone, con il suo copertoro trasforato, con zuccaro sopra.

15 Pollastri arrosto, auuolti in rete, affaggianati, regalati con

code bianche graſſe, tramezzati di mezzi limoni.

Frutti, e ſi mutino le ſaluiette.

1 VNa croſtata di briccoccole ſciroppate, con cedronata, zuccaro, cannella, ſeruita con zuccaro ſopra.
2 Formaggio parmeggiano libre otto per piatto, ſeruito in ſaluietta, regalato con foglie, e fiori, profilato d'oro.
3 Mele ruzze, ſeruite in ſaluietta, regalato di foglie, e fiori, profilato d'oro.
4 Mele ruzze, ſeruite in ſaluietta, regalate de foglie, e fiori.
5 Prugnoli tartufolati, regalati di fette, e mezzi limoni, ſeruiti con croſtini di pane ſotto.
6 Sparaci groſſi, cotti alla milaneſe con butiro, formaggio, & pepe, e ſale.
7 Oliue d'aſcoli, ſeruite con coroncine, e fette di limone.
8 Carciofali tartuffolati, regalati con fette, e mezzi limoni.
9 Marzoline di fiorenza tre mezze per piatto, ſeruite in ſaluietta, regalato con foglie, e fiori.
10 Mela appiole ſciroppate, regalato l'orlo del piatto di zuccaro.
11 Finocchi cardati, ſeruiti con foglie, e fiori come ſopra.
12 Piſelli teneri, ſeruiti con il guſcio intagliati.
13 Carciofoli fritti, regalati di mezzi limoni.

Leuata la prima touaglia ſi darà la confettura.

14 Vn bacile di prugne di genoua.
15 Vn bacile di confetti tondi.
16 Vn bacile di pere di genoua condite.
17 Vn bacile di mandole attorate.

Per queſto ſeruitio.

Piatti reali, & imperiali numero	90
Piatti mezzi reali numero	40
Tondini numero	300
Bacili per la confettura numero	16
Bacili, e boccali per la credenza numero	12
Poſate, cioè cortelli, forchette, e cocchiari numero	30

So-

Sottocoppe nu. 12. cioè sei dorate, e l'altre sei liscie, dico in tutto numero 12
Saliere numero 4
Doi rinfrescatori, con le sue brocche per la bottigliaria.

Nota della biancheria.

Touaglie per la tauola numero	2
Touaglie per la credenza, e bottiglieria numero	3
Sugatori numero	10
Saluiette numero	100
Touaglie per dispensa, e cociua numero	8
Canauacci per la credenza numero	60
Zinali per li cuochi numero	30
Touaglie per la seconda tauola numero	2
Saluiette ordinarie per la detta seconda tauola numero	20

Il seruitio caldo si compartirà in trè portate, cioè cinque per portata, si daranno differenti sapori per portata come sopra.

Maggio di grasso.

Pranzo fatto di grasso, per sei Caualieri alli 10. del mese di Maggio.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio di vitella in arme, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.
2 Capponi dui, salpimentati, regalati di gelatina, di più colori.
3 Capo di latte, seruito, con vn festone di butiro, con neue sotto, e zuccaro sopra.
4 Presciutto cotto, con acqua, e vino, latte, e fieno, inchiodato di garofani, e cannella, regalato, con foglie, e fiori.

Insalata regalata, volendola.

5 Frauole, seruite, con neue sotto, e zuccaro sopra.
6 Mortadella cotta, seruita, con verdura, e fiori.

Primo

1 MInestra d'vua spina, fette di presciutto, tagliato a dadi, erbette odorifere, ligata, con rossi d'oua, con il suo pane abbruscato sotto, vna per signore.

2 Granelli fritti, regalati di paste, e tramezzati di mezzi limoni.

3 Capponi tre allessi, con la sua zuppa sotto, coperti di latuga ripiena, tramezzata, con fette di guancia di porco, punte di sparaci, animelle, carciofoli teneri, prugnoli, regalati di polpettoncini, steccati di pignoli, e pistacchi, con salsa verde.

4 Pollanchette d'india arrosto, lardate alla francese, regalate d'offelle, ripiene d'vua spina, rossi d'oua, cotti, e crudi, cedronata, zuccaro, e cannella, con mezzi limoni.

5 Vn pasticcio, alzato alla francese, ripieno di bragiolette di vitella, fette di guancia di porco, vccelletti grassi, animelle, prugnoli, fette di cedronata, vua spina, creste, e granelli di polli, vitella battuta, grasso di vaccina, piccioni senz'osso, con il suo brodetto di rossi d'oua, quando si porta in tauola, con sugo di limone.

6 Vn tondo di coscia di vitella mongana stufata, con il suo brodo negro, regalato d'oua miscide, fatte di frittatine di rossi d'oua, seruiti sopra alla fetta di limone lauorata, leuatoli il sugo, e postoui le dette oua, con zuccaro sopra.

Si dia sapore di ribes.

7 Pollastri piccioli, affagianati ripieni; regalati di pasticcetti alla genouese, con mezzi limoni.

8 Vna bisca, alla francese, con dieci piccioni, si lardino di ventresca, si faccino mezzi cocere arrosto, e si faccino cocere, poi con bono brodo, e con guancia di porco, si facci vna zuppa di pane abbruscato, bagnato nella ghiotta, con brodo, e sugo di limone, si distendino poi li detti piccioni nel piatto, con metterui animelle arrosto, vccelletti grassi, punte di sparaci, prugnoli, fette della detta guancia di porco, sugo di gigotto, creste, e granelli di polli, speciarie poche, vua spina, sugo di limone, regalato di biscotti giacciati, fatti di pasta frolla, con pistacchi sopra.

9 Vitella mongana arrosto, regalata di paste, tramezzata di mezzi limoni.

10 Sto-

10 Storione, quando se ne possi hauere, ò vero quaglie, lardate alla francese.

Frutti.

1 VNa crostata d'vua spina, con cedronata, poluere di pasta reale, con zuccaro sopra.
2 Vn marzolino, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.
3 Sparaci, cotti alla milanese, regalato l'orlo del piatto di cannella con bel ordine.
4 Vliue, seruite con coroncine di Cedro.
5 Formaggio parmegiano, seruito in saluietta, con foglie, e fiori con bel ordine.
6 Carciofoli tartufolati teneri, regalati di mezze fette di limoni.
7 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.
8 Cerase, seruite con foglie, e fiori, con neue sopra.
9 Pere moscarole, seruite con foglie, e fiori.
10 Zuppa di visciole, con pane sotto, e zuccaro sopra.
11 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.
12 Anaci confetti di prima coperta, seruiti in saluietta.

Si facci acqua di limonea, volendola.

Maggio di grasso,

Pranzo fatto per otto Caualieri alli 19. del mese di Maggio.

Primo seruitio freddo.

1 VN gran piatto di frauole, con neue sotto, e zuccaro sopra.
2 Vn presciutto cotto, con vino, acqua, e fieno, e latte, steccati di garofani, e cannella, sotto la pelle, regalato di foglie, e fiori, e fette di limone.
3 Vn piatto di capi di latte, con neue sotto, zuccaro sopra, regalatodi vn festoncino di butiro.
4 Vn piatto di pollastri lessi, e messi in adobbo, con sugo di finocchio,

nocchio, ftemperato con fugo di limone, con vn fpicchio d'aglio, e fpetiarie, fi afciughi, con vn panno li detti pollaftri, fi faccino friggere; fi metta fopra il fuo adobbo, con zuccaro, regalato di tartarette, ripiene di fapore di robere, tramezzato di fette di limone.

5 Salficiotto alla fiorentina in fette, feruito con fiori, e foglie.

6 Bianco mangiare in diuerfe forme, per regalare.

Primo feruitio di cucina.

1 MIneftre di pifelli, con fette di prefciutto, erbette tagliate minute.

2 Vn gran piatto di granelli fritti, regalati di offelle, ripiene di bianco mangiare, cedronata, roffi d'oua, cannella, tramezzati di mezzi limoni.

3 Capponi leffi, regalati di fiori di boragine, tramezzati di oua mifcide, fatte di frittatine di roffi d'oua, tagliati à modo di vermicelli di monache.

Salfa verde, fatta con cedronata.

4 Pollanchette d'india arrofto lardato, alla francefe, regalate di pafticetti alla genouefe, ripieni di medolla, roffi di oua, cedronata, piftacchi, cannella, e mezzi limoni.

5 Piccioni ftufati, lardati di ventrefca, mezzi cotti arrofto, fi mettino in vn vafo, feruito con vino mofcatello, fette di prefciutto, vua fpina, fegatelli di polli fritti pifti nel mortaro, ftemperati con fugo di limone, roffi di oua cotti, regalato di bricoccoli fciroppate, tramezzati di bifcotti giacciati.

6 Vna bifca alla francefe, piccioni, e pollaftri piccoli, fi lardino l'vno, e l'altro di ventrefca mezzi cotti in forma fi fà cocere in vn vafo la metà ftufati, & l'altra leffi con brodo bono, con guancia di porco, con la fua zuppa di pane abrufcato fotto, fi metta il detto pane nel piatto, fi diftendi li detti piccioni, e pollaftri fopra al detto piatto, regalato di animelle arrofto in fette, medolla, piftacchi, fugo di gigotto, di caftrato con fpetiarie, vua fpina, fugo di limone, brugnoli, tartufoli, con bifecotti giacciati attorno alla bifca.

7 Vn pafticcio all'inglefe, regalato di zuccaro.

8 Piccio-

8 Piccioni arrosto, regalato di paste ferenche, tramezzate di mezzi limoni.
9 Vn polpettone ripieno, si fà il pastume da far polpette, si distendi nel piatto butiro, e si distende sopra il detto pastume, si riempi di piccioni senz'osso, braciolette di vitella, lardate di ventresca, animelle, vitella battuta, fette di presutto, vccelletti grassi, vua spina, medolla, creste, granelli di occhio di capretto, cappari, rossi di oua cotti, cedronata, si metti tutta la detta materia a soffriggere in vn vaso con butiro, che sia mezza cotta, e poi si metta sopra il detto piatto, si copri con il restante del pastume, si rinchiodi di fette di cedronata, e pistacchi, con butiro assai sopra, si coci in forno, si serui con sugo di limone, zuccaro, e cannella sopra.
10 Vitella mongana arrosto, lardata minutamente con salsa bastarda sopra, regalato di gelo di marasche, seruite sopra a tartarette, steccati de cannellini confetti, tramezzati di mezzi merangoli.

Vltimo seruitio di credenza.

Frutti.

1 VNa crostata di visciole, con cedronata, pasta di marzapane, cannella, e zuccaro.
2 Vn marzolino grosso, e grasso, serulto in saluietta con foglie. e fiori.
3 Giazoni, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.
4 Mandole, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
5 Bricoccole sciroppati con neue sotto, steccati di cannellini confetti.
6 Finocchi cardati, seruiti con fogli, e fiori, e neue sopra.
7 Oliue, seruito con olio, pepe, e sale regalato di fette di marangoli.
8 Vua bianca, seruita in saluietta, con foglie, e fiori, se non piselli cotti con butiro, e formaggio.
9 Pere moscarole con fiori, e fronde, e neue sopra.
10 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.
11 Anaci confetti, seruiti in saluietta.

Maggio di magro.

Pranzo di magro alli 20. Maggio 1667. seruito a vn piatto.

Primo seruitio freddo.

1 CEfali in graticola, coperti di gelatina di due colori, regalato l'orlo del piatto di geli di più colori a foggia di festone, con bel ordine.
2 Vn piatto di frauole, seruite con zuccaro sopra, e neue sotto.
3 Vn piatto di sorra ben guarnita, regalata l'orlo del piatto di fette di limoni, postoui sopra vaghi di mele granate, tramezzate delle medesime fette di limone, postoui sopra cappari con zuccaro sopra.
4 Triglie marinate, regalate di tartarette, ripiene di sapore di visciole, steccate di cannellini confetti, tramezzati di fette di limoni.
5 Crostini di cauiale di ferrara, regalati di mezzi limoni.
6 Vn pasticcio in arme, con l'arme del Signore che conuita, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

Primo seruitio caldo.

1 MInestra di piselli, prugnoli, carciofali, herbette odorifere tagliate fine, con crostini di pane sotto, vna per Sig.

Sapor bianco, fatto di mandole, vn tondino per Signore.

2 Vna spigola lessa coperta di finocchietti, prugnoli, fette di sorra grassa, telline, sparaci, code di gamberi con la sua zuppa sotto di pane abruscato, regalato di polpette fatte a S. di pastume di pesce, seruito con cannella sopra come ancora all'orlo del piatto.
3 Triglie di portiera in graticola, regalate d'offelle, ripiene di pere moscarole candite, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

4 Lin-

4 Linguattole fritte, regalate di pasta frolla, tramezzate di mezzi limoni.

5 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di polpe di pesce differente, con telline, code de gambari, prugnoli, fette di sorra grassa, cappari, con brodetto fatto di latte di amandole, agresta, sugo di limone, seruita con zuccaro sopra.

6 Vna tincha rouersa ripiena grossa di libre sei cotta in graticola, regalata di tartarette, ripiene di code di gambari, e sparnocchie fritte monde, seruite con sugo di basilico, & erbe odorifere, con scorza di cedro, pesto il tutto nel mortale stemperato con sugo di limone, e sugo d'agresta, tramezzato con mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di bricocoloncine, canditi, zuccaro, e cannella, fatta la pasta con oglio di mandole dolce, si caui quando si vuol mettere in opera, seruita con zuccaro sopra.

2 Oliue d'ascoli, regalate di fette di limone,

3 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori, neue sopra.

4 Vua bianca, seruita in saluietta con foglie, e fiori.

5 Tartufali tartufolati, regalati di mezzi limoni.

6 Cardi, seruiti con oglio, pepe, e sale.

7 Mele siroppate, steccate di cannellini confetti.

8 Pere bergamotte, seruite con foglie, e fiori.

9 Mandole monde, seruite con zuccaro sopra.

10 Castagne, seruite in saluietta, con sugo di merangoli, sale, e pepe.

11 Scatole di cotognata nu. 10. seruite in saluietta.

12 Anasi confetti, seruiti in saluietta.

Maggio di magro.

Pranzo fatto di magro, in giorno di vigilia alli 25. del mese di Maggio.

Primo seruitio caldo.

1 SPigole lesse, coperte di gelatina di più colori, con fette di limone.

2 Bot-

2 Bottarghe, tagliate in fette, regalate di fette, e mezzi limoni, con oglio, e pepe.

3 Vn pasticcio di luccio grosso, con cappari, fette di sorra grassa, pignoli, passarina, oliue senz'osso, agresta, con le sue spetiarie, seruito con saluietre, regalato di foglie, e fiori.

4 Bragiole di cefali grossi in graticola, regalati di offelle, ripiene di pasta di marzapane, con zuccaro, e cannella, tramezzati di fette di limone, con salsa bastarda, sopra alle dette brasciole.

5 Vn piatto di tarantello grasso, di cappari, erbette, fette di limoni, olio, aceto.

6 Vna torta biancha, fatta di mandole, zuccaro, latte di pignoli, steccata di fette di cedronata, tramezzata di pistacchi, lauorato l'orlo del piatto di zuccaro.

7 Biscotti di galera, con diuerse sorte di materie, secondo il gusto de i signori.

Vna insalata regalata si condirà, con il primo fritto.

Primo seruitio di cucina.

1 MInestra di riso con mandole, zuccaro, e cannella:

2 Trotte lesse, seruite con oglio, e pepe, regalate di erbette fiori, con sapore di mandole, stemperato con sugo di limone, zuccaro, e cannella.

3 Spinaci con pignoli, passarina, e pepe, regalati con mezzi limoni.

4 Rombo in potaggio, con latte di pignoli, code di gambari telline, prugnoli, agresta con spetiarie, tartufoli, sugo limone, fette di sorra grassa, cappari, con vino moscatello, seruito con pane fritto dorato con zaffarano.

5 Linguattole fritte, regalate di offelle, ripiene di pere sciroppate, tramezzate di mezzi limoni.

Si acconci l'insalata, e si dia vn tondino per signore di sapor di visciole.

6 Spigola in graticola, con salsa bastarda, sopra regalata di tartarette ripiene di sapor di agresta, steccate di cannellini, confetti, tramezzato di fette di limone.

7 Cipolle cotte lesse, spaccate in mezzo, infarinate fritte, con salsa reale; con zuccaro, e cannella sopra.

8 Vn pasticciotto per signore, fatta la pasta, con olio di mandole dolce, ripieni di polpa di tinca, bragiolette di spigola, polpettine, agresta, teline, code di gambari, fette di sorra grassa, prugnoli, cappari, tartufali, fette di cedronata, con il suo copertoro trasforato, con vn brodettino di latte di mandole, con sugo di limone, quando si vuol portare in tauola, con zuccaro sopra regalato.

9 Triglie fritte, regalate di calamaretti fritti, tramezzati di mezzi merangoli.

Vltimo seruitio di credenza.

1 TArtufoli tartufolati, regalati di fette, e mezzi limoni.

2 Vna crostata di pere, con cedronata, zuccaro, e cannella, fatta la pasta con oglio di mandole dolci, che il detto olio si facci cauare, quando si vole mettere in opera.

3 Oliue regalate di fette di limone.

4 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

5 Vua bianca, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.

6 Cardi, seruiti con sale, e pepe.

7 Mele sciroppate, steccate di cannellini confetti.

8 Pere bergamotte, seruite con foglie, e fiori.

9 Mandole monde, con zuccaro sopra acqua rosa.

10 Mele rose, seruite, con foglie, e fiori.

11 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.

12 Anaci confetti, seruiti in saluietta.

Maggio di magro.

Pranzo di magro fatto li 30. Maggio 1664. in Roma, seruita a tauola rotonda, con tre Dame, e tre Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 VN gran piatto di frauole, con neue sotto, e zuccaro sopra,

2 Vn dentale di libre dieci, cotto in graticola, coperto di

vn ſapore di maraſche, regalato di mele ſciroppate, ſeruite ſopra giglietti, fatte di paſta di marzapane, con luſtro di zuccaro, ſteccato di cannellini confetti, tramezzato di fette di limoni.

3 Vn paſticcio di vna ſpigola, fatto à ſcaglia, ſeruita in ſaluietta, con fronde, e fiori

4 Bottargha tagliata ſottile, ſeruita con vna ghirlanda, fatta di cappari, con zuccaro ſopra.

Primo ſeruitio caldo.

1 MIneſtra di piſelli, con erbette odorifere; cotica di ſorra graſſa, carciofoli, vna per ſignore.

2 Trotte aleſſe, regalate di erbette, e fiori, tramezzati di mezzi merangoli.

Sapor bianco, fatto di mendole, con ſugo di limone, pane bagnato con brodo di peſce, regalato di cannella vno per ſignore.

3 Braſciole di vmbrina, cotte in graticola, regalate di offelle, ripiene di vua ſpina, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di fette, e mezzi limoni.

4 Vn paſticcio alzato alla franceſe, ripieno di varie ſorti di peſci, con brugnoli, vua ſpina, fette di canditi, mandolini freſchi in fette, fette di ſorra graſſa, con le ſue ſpetiarie poche.

5 Linguattole fritte, regalate di paſte frolle, tramezzate di mezzi limoni.

6 Rombo in potaggio, con mandole attorrate di paſte, e ſtemperate, con ſugo di limone, con brugnoli, erbette odorifete, fette di ſorra graſſa, cappari.

7 Triglie fritte, regalate di paſte fritte, tramezzate di mezzi limoni con bel ordine.

Frutti.

1 PEre moſcarole, ſeruite con foglie, e fiori, e neue ſopra.

2 Brugnoli tartufolati, ſeruiti con croſtini di pane abruſcato ſotto con bel ordine.

3 Brugne catalane, ſeruite con foglie, e fiori, e neue ſopra.

4 Ce-

4 Cerase, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra:
5 Bricocole, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
6 Vna zuppa di visciole, seruita con zuccaro sopra, si come al-
l'orlo del piatto.
7 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.
8 Oliue, seruite con fette di limone.
9 Anaci confetti, seruiti in saluietta, libre due.
10 Scatole di cotognata numero otto, seruiti in saluietta.

Si seruirà doi sorti d'acqua, sorbetto, e cedrata.

Giugno di grasso.

Banchetto à quattro piatti, fatto alli 5. Giugno 1661. per le nozze del Gran Prencipe di Toscana.

Il primo piatto, hà da essere de quattro Elementi, vno, cioè Aria; & il primo piatto, vno de quattro Fiumi, cioè il Danubio in Germania.

Et la Primauera per il primo piatto, come vna delli quattro Stagioni; Il Leone, & il Toro, come il primo piatto delle quattro Caccie.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio di cignale, ouero caprio, fatto a foggia di fortezza, con sei baluardi, e per ciascun baluardo, vi sarà vn puttino, che terrà in mano vn'arma dello Sposo, e dall'altra mano, terrà vna palla dorata con vn giglio; nelli detti baluardi, ci saranno soldati di pasta di zuccaro, con li loro moschetti di pasta, con lustro di zuccaro, nelli detti baluardi si metteranno li stendardi, con l'imprese di tutte le Città di Sua Altezza, si darà il lustro di zuccaro a tutti queste materie, tocchi, e profilati d'oro, & argento, si metterà dentro alla detta fortezza vn horologio, che suoni li quarti, e l'hore.

2 Ge-

2 Gelatina, seruita in piatti arci imperiali, con quattro capponi sotto arrosto. Se li spacchi la testa, e il collo, si serui a foggia d'Aquila imperiale, con le sue coroncine, fatte di zuccaro, si copri il primo cappone di gelatina bianca, steccato di pistacchi tutto il petto, vna punta dorata, e l'altra inargentata. Il secondo cappone si coprirà di colori d'oro, si stecchi di gigli piccoli di zuccaro, tocchi, e profilato d'oro, & argento. Il terzo cappone si cuopra di gelatina rossa, si stecchi d'aquilette fatte di pasta di pistacchi, con il suo stecco ne i gigli, e nell'aquilette piccole, fatte di pistacchi, tocchi, e profilato d'oro, & argento. Il quarto si cuoprirà con la gelatina verde, si stecchi di lardoni di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata. In mezzo di questo piatto si metterà vna testa d'vn moretto fatta di gelatina al naturale, regalato l'orlo del piatto di oua miscide, seruite in torricelli, fatte di zuccaro, trasforate con zuccaro sopra, tramezzate di rouere, fatte di pasta di pistacchi, tocchi d'oro. Questo si riporterà il detto piatto sopra a tre Delfini di più colori, tocchi d'oro, & argento, seruito questo piatto con tondini ben guarniti.

3 Mortadella, seruita in vn rosone di pasta, con sei vani, e per ciascheduh vano si metterà mezza mortadella, e in mezzo al detto rosone, si faccino tre altri vani, che si metterà tre gigli in piede, fatti dalla medema mortadella. In mezzo detti tre gigli si metterà vna palla azzurra, si metterà sopra la detta palla vna rouere, fatta di zuccaro, toccha d'oro, & argento. Il detto rosone, si serui in saluietta con le sue cascate di piegatura, vna fatta a gigli, e l'altra vn mezzo scaccho, che sarà l'arme della Serenissima Sposa, tocca d'oro, & argento con ogni delicatezza. Si serui tondini.

4 Bianco mangiare, si farà tre teste di leone di mezzo rilieuo; si seruirà attorno a vna pagnotta di pasta reale, che sia a cuppola, con vn'arme messa nella detta pagnotta di pasta di marzapane, con il lustro di zuccaro a sei faccie, vna della serenissima sposa, vn'altra delli Rè di Francia, e Spagna, & il Signor Cardinal Mazzarino, e del Signor Cardinal de Medeci, e dell'Arciduca d'Inspruch, il tutto tocco d'oro, ed argento, le dette teste di leone, si seruino in piedi, cioè appoggiate alla detta pagnotta, di questo se ne seruirà tondini.

5 Vna torta alla genouese, fatta di pasta frolla, ripiena di capi

di

di latte, roſſi di oua cotti, e crudi, cedronata, paſta di genouà, zuccaro, e cannella, inchiodata di piſtacchi, tramezzata di fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata, ſeruito con vn feſtone attorno all'orlo del piatto, fatto di piſtacchi, con diuerſi ſcherzi dell'arme delli conuitati, ſteccato il detto feſtone di diuerſi fiori di zuccaro, fatti al naturale, queſto piatto ſi riporterà ſopra alle teſte di tre moretti, fatte di paſta dipinte al naturale, con il ſuo piedeſtallo, tocco di oro, & argento.

6 Faggiani ſei arroſto, ſeruito attorno ad vn giglio fatto di paſta con luſtro di zuccaro, ſeruiti con teſte, e becchi ſuoi naturali, ale, e code di paſta di zuccaro, in mezzo alli detti faggiani, ſi metta vn mazzo de fiori di zuccaro, fatti, e coloriti al naturale, regalato l'orlo del piatto di maſcaroncini di bianco mangiare, ſteccato di piſtacchi, vna punta dorata, & argentata, l'altra tramezzato di gigli, fatti di piſtacchiata, ſeruiti di cannellini, ſi ſeruiranno in piedi, e piedi, e becchi dorati, ſi metterà vna fettuccia incarnata al collo per ciaſcheduno, ſi ſtecchi tutte il petto di detti faggiani di cannelloni confetti, vna punta indorata, e l'altra inargentata, ſi farà vna ala dorata, e l'altra argentata, il tutto tocco di oro, & argento.

7 Piccioni in addobbo alla catalana, ſi lardino li detti piccioni di ventreſca mezzi cotti arroſto, ſi mettino in vn vaſo a finire di cuocere, con ſugo di limone, poluere di moſtaccioli, vino moſcatello, cedronata peſta nel mortaro, ſi metta cannella, ſi ſerui in piatto reale, ſeruito con gigli fatti di paſta, ſi ſtendino li detti piccioni ſopra alli detti gigli, ſi metta ſopra alli detti, il ſugo che ha fatto tutta la detta materia, regalato di pere ſciroppate, ſeruite in canneſtrelli fatte di paſta di zuccaro, ſteccate di cannellini confetti, tramezzato di tartarette, tocche di oro, & argento, come ſi farà alle canneſtrelli, fatte a roſa ripiene di ſapore di agreſta, tempeſtate di folignati, roſſi, e bianchi, le dette canneſtrelle ſiano trasforate, le tartari reali di oro, & argento, come ſi farà alle canneſtrelle, ſi ſeruirà con nv copertoro ſopra fatto di zuccaro, con l'arme del Rè di Francia, e di Spagna, tocco d'oro, & argento, queſto piatto ſarà ſoſtentato dalli becchi, e zampe di tre cigni, fatti di paſta, con vn collarino di fetuccie di più colori al collo di detti cigni, con il ſuo piedeſtallo.

8 Presciutti cotti con acqua, e vino inchiodati di cannella, e garofali, sotto la pelle, e poi si rilighi la detta pelle, si seruino in vn rosone di pasta, con quattro vani per ciascheduno vano il suo presciutto, e ciascheduno vano, si facci al detto rosone in cima alli detti vani, vna corona ducale di pasta, con lustro di zuccaro, li detti presciutti siano giacciati, si metterà in mezzo al detto rosone, vn giglio di pasta, con lustro di zuccaro, in mezzo al detto giglio, si metterà vn' arma della Serenissima Sposa, colorita al naturale, il tutto tocco di oro, & argento.

9 Capo di latte, seruito in porcellana, con suoi tondini della medesima porcellana, il detto piatto, si serui con zuccaro sopra, come si farà alli detti tondini, si regali l' orlo del piatto di vn festone, fatto di butiro, con diuersi scherzi dell' arma delli conuitati, tocco di oro, & argento.

10 Vna insalata reale, con diuerse figure, si farà gigli, leoni, torricelle, delfini, aquilette, rouere, palle, corone, e fascie, si farà l'arme della serenissima Sposa, si faranno diuerse figure al gusto del credentiere, si farà sei insalatini in tondini ben guarniti, sei per ciaschedun piatto, che si condirà alla quinta portata del seruitio caldo.

11 Si facci tre gigli, fatti di pasta di marzapane, ripieni di capi di latte, rossi di oua cotti, e crudi, pasta di genoua, pignoccata, cedronata, pasta reale, cioè in poluere, con butiro, zuccaro, e cannella, alli detti gigli, se gli darà il lustro de marzapani, li gigli si seruino in piedi attorno ad vna colonna fatta di zuccaro cannellato, in cima alla detta colonna si metterà vn giglio attorno, tramezzato di vna aquiletta, che saranno tre gigli, tre aquilette, tre colombe con il ramo di oliua in bocca, alli detti colombi, tocchi di oro, & argento, si metteranno oua miscide, si faranno cadere a foggia di pioggia.

Per il secondo piatto.

Si farà il fiume Seria in Francia.
Si farà il Fuoco.
Si farà l' Estate.
Si farà la Caccia del Cignale.

12 Pasticcio per il secondo piatto, si farà a foggia di coscino, so-

ſoſtentato ſopra a quattro teſtugini in piedi , ſteccato il detto paſticcio di gigli, fatti di zuccaro, e le dette teſtugini ſiano alto vn palmo, il tutto tocco di oro, & argento.

13 Mortadella per il ſecondo piatto, ſi farà vna ghirlanda di mortella, ſi ſeruiranno ſei mortadelle attorno alla detta ghirlanda, e in mezzo alla detta ghirlanda, ſi metterà vn mazzo de fiori di zuccaro, fatti al naturale, tocchi di oro, & argento.

14 Secondo piatto de fagiani arroſto, ſeruiti in vn piatto arcimperiali, ſeruiti attorno ad vna quercia, fatta di zuccaro, ſeruiti li detti fagiani con teſte, e code ſue naturali, & ale, ſteccato tutto il petto di lardoni, di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata, il tutto tocco di oro, & argento, regalato l'orlo del piatto di roſette, fatte di piſtacchiata, tramezzate di gigli, ripieni di ſapore di cotogni roſſi, ſteccati di cannellini confetti, tocchi di oro, & argento.

15 Preſciutto per il ſecondo piatto, ſi ſeruiranno in ſaluietta, con fiori, e fogliami intagliati, e dorate, ſi metterà vn mazzo di fiori in mezzo alli detti preſciutti, ſeruiti li detti ſenza pelle, che moſtrano il ſuo colore naturale, tocchi di argento.

16 Secondo piatto, torta alla genoueſe, ſi farà la medema riempitura come di ſopra, ſi ſeruirà vna coroncina attorno all' orlo del piatto, fatta di zuccaro, ſteccata la detta torta d'aquilette, tramezzata di gigli fatti di zuccaro, tocca d'oro, queſto piatto, ſarà riportato ſopra tre gigli, con il ſuo piedeſtallo tocco di argento.

17 Gelatina per il ſecondo piatto, ſi faranno pernici dodeci arroſto, ſi metteranno in vn roſone di paſta di ſfoglia, con dodeci vani, per ciaſchedun vano ſi metterà la ſua pernice, il roſone, ſi facci a cupola in mezzo, acciò che le dette pernici poſſino reſtare in piedi, in mezzo al detto roſone, ſi metterà vna figurina fatta di paſta, con luſtro di zuccaro, coperto tutto il petto delle dette pernici di gelatina di quattro colori, le tre prime coperte di gelatina bianca, l'altre tre di roſſa, l' altre di verde, l'altre di color d'oro, ſteccato tutto il piatto della gelatina bianca di piſtacchi, la verde de cannellini, e confetti, la roſſa di fette di cedronata, il color d'oro, ſteccato di cotognata bianca, becchi, e piedi dorati, regalato l' orlo del piatto di gigli di gelo di cotogno, tramezzato di rouere, fatto al naturale, queſto piatto ſarà ſoſtentato da tre cimieri, con le ſue

corone, con il ſuo piedeſtallo profilato d' oro di belliſſima maniera.

18 Bianco mangiare per il ſecondo piatto, ſi farà vn gran maſcarone in mezzo al piatto, ſi metterá per regalo vn giglio tramezzato di aquilette fatte del medemo bianco mangiare, ſi come ſi faranno i gigli, toccho qualche poco d'oro, queſto piatto ſarà ſoſtentato da tre ſchiaui con le ſpalle, li ſchiaui fatti di paſta con luſtro di zuccaro, con le ſue catene d' argento; tocche qualche poco d'oro.

19 Inſalate reali per il ſecondo piatto, terzo, e quarto, ſi faranno al guſto del credentiere, tutte differenti, con diuerſe figure, e ſcherzi, con l'arme delli conuitati.

20 Piccioni in adobbo alla catalana per il ſecondo piatto con il medemo ordine, come di ſopra, ſi regali di gigli, ripieni di ſapore di corgnali, il detto giglio ſi facci di paſta di marzapane baſſo, a foggia di tartarette, ſi ſtecchi di cannellini confetti, riportato queſto piatto ſopra alle groppe di tre alicorni, fatto di paſta, con il luſtro di zuccaro, con il corno tutto d'oro.

21 Capo di latte del ſecondo piatto, ſi ſeruirà nella medema porcellana, come di ſopra, col zuccaro ſopra, con coroncine attorno all' orlo del piatto, tocchi qualche poco di oro.

22 Paſta di marzapane per il ſecondo piatto, ſi farà vn giglio in vna nauicella reale di paſta di marzapane, ripiena di ricotta, roſſi di oua cotti, e crudi, zuccaro, e cannella, cedronata, ſeruita con vn feſtone attorno, fatto di zuccaro, toccho qualche poco d' argento.

Per il terzo piatto.

Si farà il fiume Rodano in Germania.
Si farà la Terra.
Si farà la Caccia del Falcone.
Si farà l' Inuerno.

23 Paſticcio per il terzo piatto, ſi farà l' arme della sereniſſima Spoſa, di rilieuo vn palmo, e mezzo, guarnito d' alcune figurine, gigli, delfini, leoni fatti di zuccaro, depinti al naturale, profilato d'argento.

24 Fagiani per il terzo piatto, ſeruiranno in vn roſone di paſta di

di sfogli, cioè li detti fagiani arrosto, e ciascuno habbia il suo vano, il detto rosone, si regalerà di fulignate di più colori, si seruità con ale pelate, vna dorata, e l'altra argentata, steccati li detti fagiani di cotognata bianca, vna punta dorata, e l'altra nò.

25 Vn leone di pasta di marzapane per il terzo piatto, ripieno della medema materia, in vna nauicella come sopra, con la sua coroncina in testa al detto leone, fatta di zuccaro, si metteranno attorno all'orlo del piatto, pezzi di corona fatta di zuccaro, profilato d'oro.

26 Mortadella per il terzo piatto, si seruirà in saluietta, regalato di fiori, e fronde, intagliate, e dorate.

27 Gelatina per il terzo piatto, si metterà la detta gelatina in vna nauicella reale, tutta piena di gelatina di color d'oro, steccata tutta la detta gelatina di fiori di pignoli, e si forma vn aquila imperiale con li detti fiori di pignoli, si metteranno teste, collo, e piedi finti, e piedi, e becco dorati, regalato l'orlo della nauicella, con vn festone lauorato di robores, con diuersi scherzi dell'arme di quell' Altezze, il detto festone, si faccia di diuersi colori, profilato d'argento, sostentato questo piatto dalle branche di tre griffi, con li becchi dorati col suo piedestallo fatto di pasta, con il lustro di marzapani.

28 Bianco mangiare per il terzo piatto, si farà vn gran giglio, regalato di rampazzi d'vua tramezzato di rouere, fatta di pistacchiata, profilata di oro, questo piatto sarà sostentato da tre ninfe, fatte di paste, con lustro di zuccaro al naturale, toccho qualche poco di oro.

29 Piccioni in adobbo alla catalana per il terzo piatto, si tenghi il medemo ordine, si regali d'vna coroncina fatta di zuccaro, attorno all'orlo del piatto si riportarà sopra alle groppe di tre leoni fatti di pasta, datogli il colore di cannella, tocchi di argento.

30 Torta alla genouesa per il terzo piatto, ripiena come sopra steccata di cannelloni confetti, & vna punta dorata, e l'altra argentata, riportata sopra le teste, e zampe di tre aguelli, che ciascheduno facci la sua attitudine, il tutto tocco di oro, & argento, con il suo piedestallo.

31 Presciutto per il terzo piatto, si cuoprirà di sapor di viscioli, tempestate di fulignati di più colori bianchi, verdi, turchini, e

rossi,

rossi, e ciaschedun presciutto il suo colore differente, si seruirà con festone attorno all'orlo del piatto, fatto di oua miscide, fatti di frittatine di rossi d'oua tagliati a foggia di vermicelli di monache con zuccaro sopra.

32 Capo di latte per il terzo piatto, si seruirà come sopra con zuccaro sopra, regalato di vn festoncino, fatto di pasta con colori di pistacchi, il tutto tocco di oro, & argento.

Per il quarto piatto.

Si farà l'Acqua.
Si farà l' Autunno.
Si farà la caccia del Caprio;
Si farà il fiume Arno.

33 Pasticcio per il quarto piatto, si farà a foggia di scudo con diuerse armature, o imprese, il tutto tocco d'oro, & argento.

34 Fagiani per il quarto piatto, si seruirà attorno ad vn delfino con tre code di più colori, steccati li detti faggiani di pistacchi, vna ponta dorata, e l'altra argentata, il tutto tocco di oro.

35 Si farà vna torre alta vn palmo, regalata di queste fette de pasta di marzapani, tramezzato di gigli con lustro di zuccaro sopra, tocchi d'oro, & argento.

36 Mortadella per il quarto piatto, si farà vn rosone con sei vani, e per ciaschedun vano, si metta mezza mortadella; il detto rosone si faccia di pasta di sfoglio, in mezzo al detto rosone, vna quercia fatta al naturale, il tutto tocco di oro, & argento.

37 Gelatina per il quarto piatto, si metteranno doi polli d'india arrosto in piatto arcimperiale, si copriranno di pezzi di gelatina, fatta a foggia di ventresca, tramezzata di altri diuersi colori, steccato tutto il petto di detti polli d'india, di cannelloni confetti, tramezzati di fette di cedronata, vna punta dorata. e l'altra argentata, piedi, e becchi dorati, regalato l'orlo del piatto di mascaroncini, fatti di bianco mangiare, tramezzati di tartarette, ripiene di gelatina rossa, steccata di cannellini, e confetti.

38 Bianco mangiare per il quarto piatto, si faranno quattro aquile imperiali, con sue coroncine, per ciascheduna, fatte di zuccaro, si seruiranno in piatti imperiali, il tutto tocco, e profilato

lato d'oro, questo piatto si riportarà sopra à tre conigli, fatti di pasta, con lustro di zuccaro.

39 Piccioni in adobbo alla catalana per il quarto piatto, si terrà l'ordine, come sopra, si regalarà di tartarette, ripiene di sapore di visciole, steccato di cannellini, e confetti, tramezzate di palle, fatte di pasta di colore azurro, il tutto tocco d'oro, e d'argento, riportati sopra le zampe di tre orsi, fatti di pasta, con lustro di zuccaro, tocchi, e profilati d'oro, & argento.

40 Quarto piatto della torta alla genouese, ripiena come sopra, steccata di fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata, regalato l'orlo del piatto, fatto di pasta colorita, di colori di pistacchi, guarnito di fulignati di più colori, questo piatto sarà riportato da vn delfino di tre code, colorite di diuersi colori, il tutto tocco, e profilato di oro, e d'argento.

41 Presciutto per il quarto piatto, li quattro presciutti si copriranno di sapore d'agresta, steccati di cannellini, e confetti, con vn festone attorno all'orlo del piatto, fatto di pasta di marzapane, il detto festone tocco d'oro.

42 Capi di latte per il quarto piatto, si seruirà come sopra, con mascaroncini, fatti di butiro, tramezzati di gigli fatti del medemo butiro, toccati qualche poco d'oro.

Primo seruitio di cucina, e prima portata.

1 Minestra di annolini, ripieni di medolla, rossi d'oua, ricotta, formaggio, panzetta di porco, speciarie poche, fatta la pasta finissima, e si riempino della medesima materia, cotti con brodo di cappone, seruito con formaggio, e cannella sopra, vna per prencipe.

2 Animelle arrosto, lardate di ventresca, para tre per piatto, tramezzate di fegatelli di capretto, lardati di ventresca, con poluere di finochio, auuolti in rete di capretto, regalate di offelle, ripiene di capi di latte, rossi d'oua, zuccaro, e cannella, cedronata, tramezzate di mezzi limoni.

3 Capponi lessi tre per piatto, con la sua zuppa sotto di cantucci di pisa, coperti di capi di latte, rossi d'oua, butiro, fette di cedronata, guancia di porco, formaggio parmegiano sopra, tartufali, regalato di polpettoncini, fatti à gigli, steccati di cedronata, tramezzati di brasciolette di vitella, state in adobbo,

si faccino friggere dorate, si serua con vna corona ducale, attorno all'orlo del piatto.

Salsa verde, fatta di pistacchi, cedronata, pane a mollo nel brodo, stemperata con sugo di limone, con zuccaro, e cannella, e perche resti verde, si metti sugo di obieta, vn tondino per prencipe.

4 Fagiani arrosto, sei per piatto, lardati alla francese, tre lardati, e tre affagianati, seruiti con salsa bastarda, sopra li detti fagiani, si seruono, con ale, code, e sue teste naturali, regalati di gigli, ripieni di pastume, che si riempino le pagnotte, ripiene di animelle, capo di latte, polpa di lombetto di porco arrosto, rossi d'oua, cotti, e crudi, prugnoli, tartufali, pistacchi, cedronata, zuccaro, e cannella, medolla di vaccina, con lustro di marzapane, tramezzata di fette di limone.

5 Vn pasticcio alla francese, ripieno di animelle, brasciolette di vitella, lardate di ventresca, piccioni senz'osso, creste, e granelli di polli, medolla, tartufali, prugnoli, fette di presciutto agresta, cedronata, rossi d' oua cotti, poche speciarie, con il suo brodetto di rossi d'oua, sugo di limone, si serui con vn copertoro trasforato, con l'arme del Re di Francia, che sia grande, che copra in mezzo all'orlo del piatto.

Vn tondino di presciutto per principe.

Seconda portata.

Si muta le saluiette, si da vn tondino di sapore d' agresta, & vn tondino di capo di latte.

6 Piccioni ripieni senz' osso, ripieni d'animelle, medolla, capi di latte, ricotta, prugnoli, tartufoli, fette di presciutto, agresta, erbette odorifere, vitella battuta, rossi d' oua, formaggio parmigiano, si lardino di ventresca, si faccino mezzo cocere in forno, e poi si mettono allessi, con brodo buono, quando saranno cotti, si seruino con vna zuppa, bagnata con il medemo brodo, se ne mettino dodeci per piatto, si metta animelle arrosto in fette, prugnoli, e tartufali, medolla, con il sugo di doi

gigotti, e sugo di limone assai, regalato di biscottini giacciati, fatti di pasta frolla, tramezzati di lardoni di pasta reale.

7 Vn tondo di coscia di vitella mongana stufata, lardata di ventresca, sia lardata dentro, e fuori, con il suo brodo negro, fatto di fegatelli di polli, fritti, e pesti nel mortale, stemperato con sugo di limone, con visciole, e brugne cotte, passate per stamigna, poluere di mostaccioli, sugo di vn gigotto, vino moscatello, regalato di tartarette, ripiene di sapore d'agresta, tramezzate di mele sciroppate, steccati di cannellini confetti, seruite le dette mele in rosette, fatte di pasta di marzapane, questo piatto sarà seruito, con vn copertoro, fatto di pasta di zuccaro.

8 Ortolani arrosto, seruiti sopra fette di pasta reale, dorata, & fritta, regalati di pasticcetti alla genouese, fatta la pasta di marzapane, rossi d'oua, zuccaro, e butiro, pocha farina, ripieni di medolla, pistacchi, rossi d' oua, cedronata col suo copertoro trasforaro, cotti in forno, tramezzati di mezzi melangoli, regalato l'orlo del piatto di pezzi di corona di zuccaro.

9 Vn polpettone ripieno, si faccia la pasta da far polpette di polpa di vitella, con erbette battute, passarina, pignoli, oua, & formaggio, pane à mollo nel brodo, speciarie poche, si vnti bene il piatto di butiro, vi si distendi la metà del detto pastume, & si riempi di brasciolette di vitella, lardate di ventresca, fette di guancia di porco, creste, e granelli di polli, polpa di piccioni teneri, tordi mezzi cotti arrosto, animelle, rossi d'oua cotti, fette di cedronata, agresta, prugnoli, pistacchi, tartufali, si faccia soffrigere tutta la detta materia, con butiro, quando sarà soffritta, si metta nel detto piatto, con butiro, medolla, speciarie poche, sugo di limone, si copra la detta materia, con il restante del pastume, inchiodata di pistacchi, e fette di cedronata, si metta butiro assai sopra, si cocia in forno, si serui con vna corona à foggia di corona imperiale.

Terza portata.

Si mutano le saluiette, si dà sapore di ribese, stemperato con sugo di limone, vn tondino di mortadella ben guarnito, vn tondino di lasagne di pelle, e petto di cappone.

10 Vna capirottata fatta di capponi arrosto, vitella arrosto, starne

ne arrosto, animelle arrosto, con sugo di limone, butiro, cappari, oliue senz'osso, sugo di gigotto di castrato, pocha spetiaria, tutta la detta materia in pezzi aggiustarla nel piatto reale, con medolla sopra, e pistacchi, e sugo di limone assai, regalato di vn festone, fatto di pasta, lauorato di rabesco, con scherzi dell'armi de conuitati, tocchi di diuersi colori.

11 Lasagne di petto, e pelle di capponi, si faccino cocere li capponi, con guancia di porco, cotti che saranno li detti capponi, si lasciano raffreddare, se gli leua la pelle, si facci battere minutamente tutto il petto, si taglia minutamente la detta guancia, di porco, si habbia lesto butiro, formaggio parmeggiano grattato, prouature fresche, si vnti bene il piatto di butiro, si metta per il primo solaro pane abbruscato, si metta sopra lasagne cotte con brodo, e latte, si metta formaggio, piccatiglio di petto di cappone, si metta la guancia, prouature tagliate in fette, fritti con il butiro, cannella, butiro, e zuccaro sopra, seguiti trè ordini come sopra, e poi si distenda sopra tutta la pelle delli detti capponi, si metta cannella, e butiro sopra, si facci cocere in forno, che pigli bene il rosolo, questo seruitio si seruirà con tondini, vno per prencipe.

12 Starne arrosto la metà lardate, e l'altre affagianate, seruite con salza bastarda sopra, regalate d'offelle, ripiene di persichi, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni, seruiti con vna coroncina attorno all' orlo del piatto, fatto di pasta, e con lustro di zuccaro.

13 Vn pasticcetto per principe, fatta la pasta di marzapane, rossi d'oua, butiro, e zuccaro, poca farina, ripieni di animelle, brasciolette di vitella, creste, e granelli di polli, tartufoli, prugnoli, fette di presciutto, agresta, sugo di limone, fegatelli d polli fritti, con butiro, si facci il suo brodetto, quando si manda in tauola di rossi d'oua, sugo di limone, quando ci sia poche spetiarie, e fette di cedronata, si meschi, e fatto detto brodetto vn poco di capo di latte, con il suo copertoro, trasforato con zuccaro sopra.

Quarta portata.

Si muta le saluiette, si da vn tondino di presciutto, ben guarnito, vn tondino di sapore di visciole.

14 Caprio in brodo lardiero, lardato di ventresca, con il suo brodo nero, fatto di sugo di limone, poluere di mostaccioli, fegatelli di polli fritti, pistati nel mortale, stemperato con sugo di limone, brugne, e visciole cotte con vino, e passate per stamigna, spetiarie poche, regalate con vn festone attorno all'orlo del piatto, il detto festone sia con dodici vani, li sei vani ci saranno sei gigli, tramezzati di sei aquilette, si riempino di sapore di agresta, steccate di cannellini confetti, aquilette si stecchi di pistacchi, si tocchi qualche poco di oro.

15 Vna bisca alla francese, con dodeci piccioni piccioli di prima penna dodici per piatto, si faccino lardare di ventresca, sei se ne cocerà arrosto, e l'altri stufati, con vna zuppa di biscotti, ouero di pane abbruscato, bagnato con brodo di capponi, si distendino li detti piccioni sopra il detto piatto di vna sorte, & l'altra, regalato di animelle arrosto, medolla, tartufali, creste, e granelli di polli, pistacchi, prugnoli, sugo di gigotto doi per piatto, si metta sopra pistacchi intieri verdi, con cannella senz'altre spetiarie, con sugo assai di limone, regalato l'orlo del piatto di ortolani, tutti stati in adobbo, seruito con vn copertoro trasforato, fatto di pasta, con lustro di zuccaro, con l'arme del Rè di Francia.

16 Pollanche nostrane arrosto, mezze lardate, e mezze affagianate, regalate di tortiglioncini, ripieni d'agresta, con cedronata, e pasta di marzapane, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

17 Vn oglia putrida alla spagnola, e capponi lessi, libre tre di vaccina allessa, libre tre di castrato allesso, libre quattro di vitella arrosto, starne sei arrosto, cardate, tordi sedici stufati, animelle arrosto, para tre, cauoli ripieni, cipolle ripiene, lattuga ripiena, si facci la sua zuppa di biscotti, e poi si tagli in pezzi li animali grossi, si compartischino tutte le cose, si metti ceci, lenticchie, fette di guancia di porco, tartufali intieri, agresta, medolla, animelle in fette, prugnoli sopra, guancia di porco in fette, si metta sugo di limone assai, si stecchi tutto il piatto di lardoni di pane fritto, dorato, di questo piatto si darà vn tondino per prencipe, oltre il piatto si seruirà con vna corona Ducale attorno all'orlo.

Quinta portata.

Si muta le saluiette, si dia vn tondino di sapore di cotogne vn tondino di gelatina.

18 Lepri arrosto, lardati alla francese, seruiti con vna salsa, fatta di sapore di visciole, regalati di offelle, ripiene di mele appiole, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni con bel ordine.

19 Tordi lessi, con fette di presciutto, salsiccia di lucca, con vn poco di greco, ma che non ci bulli, si metta erbette odorifere battute minutamente, & auuertino, che non si sparino, si facci la sua zuppa di pane abbruscato, spetiaria pocha, regalato di brasciolette di vitella lardate, state in adobbo, e poi fritte tramezzati di mezzi merangoli, con sugo di limone sopra alli detti tordi, e sugo di gigotto sopra.

20 Vn pasticcio all'inglese, fatto a foggia di core, regalato l'orlo del piatto di zuccaro.

21 Vn piatto di vitella ripieno, lardato, cotto in graticola, e poi messo in vn vaso à stufare, con seruito sopra, sapore di marasche, regalato di canestrelle di pasta di marzapane, ripiene d'oua miscide, fatte di frittatine di rossi d'oua, tagliate a foggia di vermicelli di monache, con zuccaro sopra, con fettte di limoni con bel ordine.

Sesta portata.

Si muta le saluiette, mostarda di cremona, vn tondino di bianco mangiare, si acconcino l'insalate.

22 Polli d'India senz'osso lessi ripieni, cotti con acqua, e latte, e guancie di porco, seruito con zuppa sotto di biscotti, si metta il pollo, e si regali di detti budelli, tagliati tondi, e longi, si tramezzi di fette della detta guancia di porco, si serui con formaggio, e cannella sopra, e si facci pigliare vn poco di colore in forno.

23 Tortore arrosto; seruite sopra pane fritto dorato, regalato con tartarette, ripiene di crema, tramezzati di mezzi limoni,

si serui con vn copertoro, con l'arme del Gran duca, tempesta-
to tutto di fulignata di più colori.

24 Vn pasticcio di caprio senz'osso, in pezzi piccioli, con fette di ventresca, agresta, spetiarie, prugnoli, tartufali, sugo di limone, fegatelli di polli fritti, e pisti nel mortale, stemperato con sugo di limone, con zuccaro sopra.

25 Piccioni stufati, lardati di ventresca mezzi cotti arrosto, si mettono in vn vaso a stufare, col suo brodo nero, regalato di vn festone aperto, ripieno di pere sciroppate, à foggia di gelo con zuccaro sopra al detto festone.

Settima portata.

Si muta le saluiette, si da sapore di marasche, & vn tondino d'oua miscide.

26 Tordi arrosto, tremezzati di salciccia di lucca, e saluia, regalato di fette di bianco mangiare dorato, e fritto, tramezzato di mezzi limoni, si serui con vn copertoro sopra à foggia di corona reale.

27 Polpette arrosto, ripiene, mezze cotte, e poi stufate, con salsa bastarda sopra, regalate di rosette, fatte di pasta di marzapane, ripieno di gelo di marasche, con vn copertoro sopra.

28 Gigli, ripieni à foggia di pagnotta, ripiena di vitella arrosto, animelle arrosto, lombetto di porco arrosto, fette di presciutto, agresta, medolla, rossi di oua cotti, e crudi, tartufali, e prugnoli, e fette di cedronata.

29 Capo di latte, bagnate le dette pagnotte di latte, butiro, poluere di pasta reale, vnte bene di butiro, si coce in forno, quando cotte, si cauino, e si metta sugo di limoni assai, e zuccaro, si rimettino in forno, acciò piglino il lustro di marzapane, si serui con zuccaro sopra, come si farà all'orlo del piatto.

30 Vna torta, fatta la pasta di rossi d'oua, zuccaro, butiro, pasta di marzapane, poca farina, ripiena d'animelle soffritte nel butiro, salame cotto grattato, poluere di biscottini di sauoia pistacchiata, pasta di genoua, cedronata, rossi d'oua cotti, e crudi, butiro assai, e capi di latte, l'oua siano fresche, con cannella, coprirla si facci à gelosia, si serui con zuccaro sopra, come all'orlo del piatto.

Otta-

Sapore di grugnali, meſchiato con ſapore di ribes.

31 Lodole, arroſto, tramezzate di fette di guancia di porco, ſeruite in vn roſone di paſta di sfoglio, fatto a cuppula, che facci l'effetto, come vna montagnola, regalato di tartarette, ripiene di ſapor d'agreſta, tramezzate di mezzi limoni, ſeruito con vn feſtoncino piccolo, fatto di zuccaro, attorno all'orlo.

32 Pollaſtri in adobbo, prima lardati, e mezzi cotti arroſto, e poi meſſi, in adobbo fritto, con l'iſteſſo adobbo ſopra, e zuccaro ſopra, regalato di roſſi d'oua, canditi, tramezzati di limoncelletti piccoli.

33 Pernice alleſſe, coperte di cauoli fiori, fette di preſciutto, tartufali, fette di animelle arroſto, prugnoli con la ſua zuppa di pane bruſcato, regalati di polpettoncini, fatti à S, tramezzati di fette di paſta reale, inboracciata, e fritta.

34 Anatre ripiene, lardate, mezze cotte arroſto, e poi ſi ſpacchino, s'imboraccino, e ſi mettino in graticola, e ſi faccino riuolte, con vn ſapore ſopra ſtretto, fatto di amandole attorrate, fegatelli di polli fritti, poluere di moſtaccioli, fette di cedronata, tagliata à dadi, ſi metta ſopra queſto ſapore, regalato di mele appiole ſciroppate, ſeruite in caneſtrelle, fatte di paſta di marzapane, trè per caneſtrella.

Primo ſeruitio di credenza.

SI apparecchi la tauola, con quattro credenze per ciaſchedun piatto la ſua credenza appartata, per ciaſcheduna credenza ſi metterà tutti i frutti, e tutta la confettura, ſi coprirà con vn copertoro di velo, acciò ſi poſſa vedere il ſeruitio, benche ſia coperto, ſi apparecchi quattro buttigliarie, che ciaſcheduna ſerua per il ſuo piatto, il credentiere farà le piegature per le quattro ſaliere, ſi facci gigli, palle, mezzi ſcacchi per la prima; la ſeconda ſi farà Aquilette quattro, la terza ſi farà quattro delfini, la quarta ſi farà quattro leoni, ciaſcheduna non paſſi vn palmo e mezzo d'altezza, li copertori per le poſate, ſi faccino differenti à guſto del credentiere.

Si apparecchi quattro tauolini per le trincierie .

Per questo seruitio ci vuole bacili per la confettura numero sessanta , bacili per le quattro credenze numero quarantotto , con altrettanti boccali , panettiere numero quarant'otto , perche si mutaranno , con li frutti , piatti arci imperiali, imperiali , reali , e mezzi reali , e nauicelle reali numero trecento tondini numero ottocento , posate numero quarant'otto .
Sotto coppe numero quarant'otto per le quattro buttigliarie .
Quattro trinciere , per li quattro trincianti .
Saluiette numero trecent'cinquanta .
Sciugatori numero quarant' otto , ventiquattro per la prima lauata , e ventiquattro per la seconda .
Touaglie doi grandi per la tauola , vna sotto , e l'altra sopra .
Quattro touaglie per le trinciere .
Quattro per la credenza .
Quattro touaglie per le buttiglierie .
Sei touaglie grosse per il credentiere per seruirsene in credenza .
Cento caneuacci per la credenza .
Dodeci touaglie grosse per la cucina .
Et cinquanta zinali .
Trenta canouacci .
Quattro saliere per la tauola , delle più bizzarre .
Si apparecchi la tauola, si metta tutto il seruitio freddo , si porti quattro piatti di caldo , per ciaschedun piatto , se ne metta vno alla trinciera , e trè in tauola , si lascia tutto il freddo , infino , che li frutti si portino , li quattro scalchi volanti , staranno lesti , quando sarà trinciato il secondo piatto , vadino à pigliar l'altro seruitio , e con quest' ordine si porta tutto il seruitio , li detti quattro scalchi volanti , hauranno quattro aiutanti di camera , destinati per portare quel seruitio , ciascheduno il suo piatto .
E per ogni portata si mutaranno le saluiette, si darà vn tondino di seruitij freddi , si mutarà tutte le volte vna sorte di sapore tutte differenti , si darà a suo luogo vn tondino di caldo, si porti in tauola i frutti , si muti le panettiere , con le sue pertinenze , si lasci in tauola quattro trionfi di quelli , che pareranno più a proposito a chi disporrà il seruitio .

Frutti .

1 Ostrighe, seruite con la sua coccia, con oglio, pepe, e sugo di limone.

2 Vna crostata, fatta d'agresta, con cedronata, e pasta di Genoua.

3 Marzolini trè, mezzi per piatto, seruiti in saluiette, con fiori, e frondi.

4 Tartufali tartufolati, seruiti in tondini, con pane bruscato.

5 Pere bergamotte, seruite con vna ghirlanda di mortella.

6 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

7 Cotogni sciroppati intieri, con il suo gelo, e gelo di più colori, per regalarlo.

8 Oliue di Spagna, seruite con coroncine, e qualche figurina.

9 Formaggio parmeggiano, libre dieci per piatto, seruito in saluiette con fiori, e frondi.

10 Pasticcetti di mele appiole, con cedronata, zuccaro, e cannella.

11 Pere garauelle, seruite calde, con saluiette sotto, e sopra con foglie.

12 Vua bianca, seruita con fiori, e frondi.

13 Tortina di crema vna per principe.

14 Lazzarole, seruite con vna ghirlanda di mortella, con fiori.

15 Cardi con sale, e pepe.

16 Pasticcetti fatti di tartufali.

17 Mele appiole sciroppate, con il suo gelo, steccate di cannellini confetti, regalato di gigli, fatti di zuccaro, tramezzato di rouere di zuccaro.

Si leui la prima touaglia, quando si hauranno lauate le mani, si metterà in tauola quattro trionfi, due di zuccari, e due di piegature.

Canditi bacili otto.

Bacili sette di confettura bianca.

Si seruirà d'acqua di cannella.

Acqua di tartufali.

Acqua di limonea, e cedrata, insieme, con poluere di zuccaro muschiato, ma poco, e sorbetto.

Si dichiararà per questo seruitio vn scalco maggiore, il quale destinerà quattro Caualieri, che mettino in tauola, quattro scalchi di ricapito in cucina, cioè vno per ciascun piatto, si come si dichia-

chiataranno altri quattro scalchi volanti, che faranno portare in tauola, e per ciaschedun scalco hauerà l' assistenza di quattro aiutanti di camera, e non abbandonaranno mai questo seruitio, lo scalco, che dispone tutto il seruitio, oltre hauer ordinato, quanto bisogna per questo seruitio sarà sempre assistente alla tauola, quando i principi saranno a tauola, acciò faccia caminar il seruitio, come si deue.

Descriuerei vna dispensa, ma perche io sò, che nella corte di S. A. vi sia vna dispensa fioritissima di tutte le materie, non occorre, ch'io ne parli a descriuerla.

Giugno di grasso.

Merenda fatta alli 10. di Giugno del 1661. per il Signor Cardinal Carlo de Medici.

Primo seruitio freddo.

1 VNa capirottata fredda, fatta di pollanchette arrosto, capponi arrosto, si lardino di ventresca, si metta fette di pane a bagnare sotto la iotta, e si bagni di sugo di limone, e brodo, si distendi il pane nel detto piatto, si distendino in pezzi li detti arrosti, si habbi animelle arrosto in fette, vccelletti in adobbo, guancia di porco lessa, e poi fritta dorata, fette di mortadella cotta, si cuopra tutta la detta materia di sapore di agresta, fatto vn poco sodo, regalato di rossi d'oua cotti intieri in zuccaro, si metterà in mezzo alla fetta di limone, intagliato. questo piatto sia freddissimo, con giaccio sotto, e sopra.

2 Vn bacile di confetti tondi muschiati.

3 Vn insalata reale, con figurine, corone, fascie, e gigli, insalatine cotte, per il primo piatto.

4 Gigli fatti di pasta di zuccaro, che vi si metterà galani per le principesse.

5 Vn bacile di pezze di persicata alla senesa.

6 Vna zuppa di biscotti di pisa, si metta in vn piatto imperiale, si bagni di vino moscatello, e sugo di limone, si metta spicchi di melangoli dolci mondi, mandole fresche spaccate per mezzo,

finocchio tenero dolce, fettoline di cedro candito, tagliato à dadi, con zuccaro sopra; si auuerta, che sia ben freddo, con giaccio sotto, e sopra.

7 Vn piattro di trè mezzi marzolini, seruiti in saluietta, con fiori, e fronde di lauro, intagliate, & indorate.

8 Vn piatto di piccioni in adobbo alla Catalana, si lardino di ventresca, si faccino mezzi cuocere arrosto, e poi si mettino in vaso a finire di cuocere, con vino moscatello, sugo di limone, poluere di mostaccioli, cedronata in modo di dadi, e parte pista nel mortale, quando sarà finita di cuocere, si distendino, nel piatto, si metta tutto quel sugo, che hà fatto la detta materia, sopra alli detti piccioni, che sarà a modo di gelo, regalato di tartarette, fatte à rosa, ripiene, due di gelo di cotogno rosso, due di gelo d' agresta, due di gelo di cotogne bianche, due di gelo di marasche, due di gelo di brugne, steccate le sudette di cannellini confetti. e pistacchi, si facci vn copertoro con l'arme della Gran Duchessa di pasta di marzapane, con lustro di zuccaro, tocco d'oro.

9 Vn piatto di gelo d'agresta; regalato di figurine di zuccaro, tramezzato di gelo di più colori.

10 Vn piatto di bianco mangiare, si farà vna testa di leone, si regali di gigli, e palle del medemo.

11 Vn piatto di frauole, seruite in giaccio sotto, e zuccaro sopra.

12 Vna torta alla genouese, ripiena di rossi d'oua cotte, e crude, pasta di genoua, conserua di tutto cedro, pistacchi, zuccaro, e butiro, regalata di vn testoncino, fatto di pistacchiata.

13 Vn piatto di bricocole, seruite in tazze di giaccio, con fiori, e fronde.

14 Mandole, seruite di giaccio in tazze, con vna ghirlanda di mortella, con fiori.

15 Oliue, regalate di coroncine, e figure di cedro.

16 Gelo di visciole, seruite con vn copertoro di zuccaro, coll'arme della Serenissima Sposa.

17 Presciutti cotti con vino, latte, & acqua, inchiodati di cannella, e garofani, seruiti in saluietta, regalati di fiori, e frondi di lauro, intagliato, & indorate due per piatto.

18 Vn bacile di brugne di Genoua.

19 Butiro passato, si farà vn leone, con vna zampa alzata, che terrà vn'arme della Serenissima Sposa.

20 Canestrelle di zuccaro, ripiene di pistacchiata, tocche, e prolate d'oro.

21 Frittate ripiene, con tre ordini, si fà la prima frittata distesa nel piatto, si vnti il detto piatto, prima di butiro, si riempi prima frittata di cappari, fette di cedronata, pasta di marzapane, zuccaro, e cannella, si metta l' altra frittata, si riempi d'agresta sciroppata, con poluere di pasta reale, e con pasta di genoua, zuccaro, e cannella, si facci l'altra frittata, si riempi d'oliue senz'osso, pistacchi, finocchio in grani, con cotognata rossa; zuccaro, cannella, e sugo di limone sopra, si copri la detta frittata doppia, con l'altra frittata, si regali di frittatine di rossi d'oua, ripiene a foggia di festoncino sopra all' vltima frittata, si metta sugo di limone, zuccaro, e cannella.

22 Vn pasticcio fatto a S di pasta frolla a più ordine, si farà il primo ordine di rossi d'oua cotte, intagliate sopra alle dette fette di cedronata sottili, si metti pistacchi battuti, e pasta di marzapane, fette di presciutto magro sottili, vn piccatiglio di petto di cappone arrosto, animelle arrosto, agresta intiera, con zuccaro, e cannella, il trinciante lo taglia à trauerso, si facci fette intiere, acciò le fette apparischino al taglio di più colori, con bel ordine.

23 Vn piatto di pere, seruite in tazze di giaccio, con ghirlanda, e fiori.

24 Vn bacile di pistacchi confetti.

25 Vn piatto di pere sciroppate, regalate di anetrelle di zuccaro, ripiene di oua miscide, tramezzate di rouere, fatte di pasta di pistacchi, tocca d'oro,

26 Vn piatto di gelatina con vn'pollo d'India arrosto sotto à foggia d'Aquila imperiale, steccato tutto il petto di fiori di pignoli, si spacchi la testa, & il collo, si regali di geli di più colori, si faccino due coroncine di zuccaro, tocche d'oro.

27 Vn bacile di biscottini di sauoia.

28 Brugne, seruite in tazze di giaccio, con fiori, e frondi.

29 Vn bacile di pignocata di perugia.

30 Piramide di giaccio, con diuerse sorte di frutti.

31 Vn bacile di pasta di genoua in figure.

32 Cerase con frondi, e fiori, e giaccio.

33 Vn piatto di oua, fatte di pasta di marzapane, parte mezze, e parte intiere, le mezze, che habbino il colore di rossi di oua, l'in-

l'intiere si possono riempire d'alcuni galani piccoli per le Dame.
24 Visciole, seruite con foglie, e fiori.
25 Finocchi cardati, seruiti con fiori, frondi, e giaccio.

Primo seruitio caldo.

Vn tondino di presciutto ben guarnito
Vn tondino di sapore d'agresta.

1 Vna Bisca alla francese con sedeci piccioni mezzi cotti arrosto, e poi stufati, e mezzi cotti lessi con guancia di porco, si facci vna zuppa di pane abbruscato, si distendino li detti piccioni d'vna sorte, e l'altra sopra alla zuppa si metta animelle arrosto, creste, e granelli di polli, prugnoli, tartufoli, punte de sparagi, sugo di limone, medolla di vacina, sugo di gigotto di castrato spetiarie poche, con pistacchi verdi sopra, regalato di biscotti giacciati fatti di pasta frolla.
2 Animelle arrosto tramezzate di tomaselle, e figatelli di polli, auuolti in rete, regalate d'offelle, ripiene di mele, e zuccaro, Cedronata, e cannella, tramezzato di mezzi melangoli.
3 Ortolani arrosto, regalati di presciutti alla genouese, cotti in forno, seruiti li detti Ortolani in vn tosone di pasta fatta a foggia di tre gigli.

Seconda portata.

Si mutano le saluiette.
Vn tondino di gelatina ben guarnito.

4 Vna capriottara reale di pollanchette d'india arrosto, capponi arrosto, vitella arrosto, animelle, creste, e granelli di Polli, cappari, tartufoli, prugnoli, butiro fresco, sugo di limone, agresta sugo di gigotto, con pane abbruscato sotto spetiarie poche, pistacchi, regalato di polpettoncini, steccati di pistacchi, e fette di cedronata li detti polpettoncini fatti a gigli.
5 Vn pasticcio per Prencipe, fatta la pasta di rossi d'oua, pasta di marzapane, butiro, poche spetiarie, e poca farina, zuccaro, ripieni d'animelle, creste, granelli di pollo, tartufoli, prugnoli, punte di sparaci, cappari, fette di cedronata, pistac-

chi,

chi, medolla, ſugo di gigotto, agreſta, fette di preſciutto, ſugo di limone, il ſuo brodetto di roſſi d'oua, e ſugo di limone quando ſi vuuol portar in tauola con li ſuoi copertori trasforati.

6 Tordi arroſto, ſeruiti in roſone di paſta di sfoglia, fatto a mezzi ſcacchi, e gigli, regalati di tortiglioni, ripieni di Rauaggiolo roſſi d'oua, cedronata, zuccaro, e cannella.

Terza portata.

Si mutano le ſaluiette.
Si da vn tondino di ſapore di ribes.
Vn tondino di mortadella ben guarnito.

7 Vn piatto di piccioni, ripieni ſenz'oſſo, ſi lardino di ventreſca, ſi faccino mezzi cuocere in forno, e poi ſi mettino a finire di cuocere con buon brodo, con guancia di porco, ſi facci vna zuppa di pane abruſcato, ſi diſtendino li detti piccioni, ſopra alla zuppa, ſi cuopra di ſparagi, brugnoli, tartufali, carcioſoletti ripieni, fette di guancia di porco, medolla, regaglie di polli, agreſta, poche ſpetiarie, regalato di fette di zinna di vacca cotta, ſtata in adobbo fritto, tramezzato con vccelletti arroſto.

8 Vn paſticcio all'ingleſe.

9 Polianchette d'india arroſte, regalate di tartarette, ripiene di diuerſe ſorti di geli, tramezzate di paſticcetti sfogliati, ſeruiti con ſalſa baſtarda ſopra.

Quarta portata.

Vn tondino di ſapore di maraſche.
Vn tondino di bianco mangiare.

10 Vn oglia putrida alla ſpagnola, capponi due alleſſi, libre quattro di carne di manzo, caſtrato alleſſo, vitella arroſto, quaglie arroſto, piccioni ſtufati, carcioſoli ripieni, lattuga ripiena, e poi fritta, cipolle ripiene, cauoli ripieni, ceci, lenticchie, capi d'agli intieri, tartufali intieri, animelle arroſto, brugnoli, guancia di porco, agreſta, ſugo di limone, ſpetiarie poche,

frez-

frezzate di lardoni di pane fritto dorato, regalato di vn festoncino di pasta di sfoglio, con varij scherzi.

11 Vna torta, fatta di pasta frolla, ripiena d'animelle soffritte, con butiro, rossi d'oua cotte, e crude fresche, poluere di pasta reale, salame cotto grattato, pasta di genoua, pistacchiata, cedronata, zuccaro, e cannella, butiro fresco, capo di latte, ò rauagioli freschi.

12 Fagiani arrosto, seruiti con ale, e code sue, e teste, regalati di gigli, ripieni di bianco mangiare, tramezzato di mezzi limoni con bel ordine.

Quinta portata.

Si mutano le saluiette.

Vn tondino d'oua miscide.

Vn tondino di salsa, fatta di pistacchi, e cedronata, pane a mollo nel brodo di cappone, stemperato con tutto sugo di limone, e che resti verde vn poco di sugo di vbieta.

13 Pollastri ripieni trà carne, e pelle, allessi, e coperti con vna minestra; fatta d'agresta, erbette tagliate fine, fette di presciutto, creste, e granelli di polli, prugnoli con la sua zuppa di pane abbruscato, con medolle sopra, e regalato di lingue di vitella, stata in adobbo, e fritta, tramezzata, con fette di guancia di porco.

14 Vn polpettone, ripieno à foggia di pasticcio, brasciole di vitella, piccioni senz'osso, vitella battuta, vcelletti, animelle, creste, e granelli di polli, tartufoli, brugnoli, pistacchi, medolla, sugo di gigotto, fette di presciutto, agresta, cedronata, rossi d'oua cotti, si vnti bene il piatto di butiro, si distendi sopra, il piatto vn pastume fatto per far polpette, e poi si metta dentro, la sudetta materia, quando sia soffritta con butiro, con le sue speciarie, si copra la detta materia, con altrettanto pastume come di sotto al piatto, si regali il polpettone tutto di pistacchi e fette di cedronata, si metta butiro assai, e si cuoca in forno.

15 Tortore, ò pollastri affagianati, le tortore arrosto, seruite con vn copertoro, fatto di pasta di marzapane, regalato di paste ferenghe, tramezzate di mezzi melangoli.

Primo di frutti caldi.

Croſtate d'agreſta, con paſta di marzapane, cedronata, zuccaro, e cannella, ſeruite in piatti reali, per ciaſchedun prencipe vn tondino,

Oſtriche in tondini, e in piatti cotte, ſeruite nella ſua guſcia.

Brugnoli in tondini, & in piatti.

Tartufoli vn tondino per prencipe, & in piatto.

Paſticcetti di mele appiole, con cedronata, paſta di genoua, zuccaro, e cannella.

Carciofoli tartufolati in tondini ò piatti.

Sparaci in tondini, e piatti cotti, con butiro, formaggio parmegiano, e pepe.

Si faranno due trionfi per piatto, vno di zuccaro, e l'altro di piegatura.

Giugno di graſſo.

Merenda Reale, fatta nello Spoſalitio della Sereniſſima Spoſa del Gran Prencipe di Toſcana alli 15. di Giugno l'anno 1661.

Primo ſeruitio freddo.

1 GElatina a foggia di quattro gigli, tramezzati di quattro pollanchette noſtrane, cotte arroſto, ſpaccatoli il collo, e la teſta a foggia di aquila imperiale, la prima coperta di gelatina di color d'oro, l'altra di color bianco, e l'altra di color roſſo, e l'altra di verde, il color bianco ſi ſtecchi di piſtacchi, il color d'oro ſi ſtecchi di fette di cedronata, il color verde ſi ſtecchi di fiori di pignoli, il color roſſo ſi ſtecchi di cannellini confetti, ſi faccino otto coroncine di paſta di zuccaro da metter ſopra le dette teſte, piedi, e becchi dorati, regalate di gigli, fatti di bianco mangiare, tramezzate di rouere, fatte di paſta di piſtacchiata le dette coroncine ſiano profilate d'oro, come ſi farà alli gigli, & alle rouere.

2 Vna zuppa di pane abruſcato, il detto pane ſi bagni d'acqua,

e poi si asciughi con vn primo bianco, e si distendi nel piatto, si metta maluasia, ouero greco amabile, con sugo di limone, fette di cedronata, pistacchi tagliati per mezzo, amandole fresche, spaccate per mezzo, finocchio in grano fresco, zuccaro, questo piatto, si serui freddissimo con giaccio.

3 Vna torta di bricocole mal mature, con cedronata, pasta di genoua, pasta di marzapane, zuccaro, e cannella, steccata di pistacchi, regalata di vna corona ducale attorno al piatto, fatta di zuccaro, profilata d'oro,

3 Vn bacile di cedri canditi.

5 Vn gran piatto di frauole, seruite con giaccio sotto, e zuccaro sopra,

6 Vn bacile di pasta reale.

7 Finocchi cardati, seruiti in tazze di giaccio, con fiori, e frondi.

6 Vn piatto d'oliue, seruite con vna corona merlettata, fatta di cedro.

9 Vn bacile di pistacchi confetti.

10 Vn pasticcio fatto à foggia di tre gigli, ripieno di vitella, e suoi condimenti, sostentati da tre puttini, che stiano inginocchioni con vn ginocchio, che ciascheduna mano sostenghino il detto pasticcio, e con l'altra mano il primo sostenterà vn' arme dell' Imperatore, il secondo sostenterá vn' arme del Rè di Francia, il terzo l' arme del Rè di Spagna si darà a tutta questa materia il lustro di zuccaro, tocchi, e profilati d'oro.

11 Visciole, seruite in tazze di giaccio, con vna ghirlanda di mortella, con diuersi fiori,

12 Gioncate, seruite in nauicelle reali, con giaccio sotto, e zuccaro sopra.

13 Bianco mangiare si farà tre gran gigli, con vn mascherone in mezzo al piatto, tramezzate di rouere, fatte di bianco mangiare verde, con sugo di bieta, tocco d'oro, & argento,

14 Vn bacile di pere candite di genoua.

15 Vn piatto di gelo d'agresta, seruito con vna corona reale, fatta di zuccaro, con l'arme della Gran Duchessa, tocca, e profilata d'oro.

16 Vn bacile di pignoli confetti muschiati;

17 Brugne, seruite in tazze di giaccio, con fiori, e frondi:

18 Cerase, seruite in tazze di giaccio, con vna ghirlanda di mortella, e fiori.

19 Vn piatto di pere sciroppate, regalate di vn festone, fatte parte di pasta di marzapane, e parte di pistacchiata, con otto scompartimenti, quattro di vna sorte, e quattro d' vn' altra, tocchi d'oro, con scherzi dell'arme.

20 Vn bacile di tartarette, alte due dita, fatte di pasta di marzapane a foggia di core, con il suo copertore intagliato, e quando ci sia messo il suo galano, si possi attaccare insieme, e seruire per regalo per le principesse, si faranno a foggia di rouere, sotto liscia, e sopra la rouere, se ne faccino a foggia di gigli, e palle, e tutte si attacchino assieme, come di sopra, si darà a tutta questa materia il lustro di zuccaro, tocchi, e profilati d' oro, & argento.

21 Vn piatto di presciutto sciroppato, si netti bene del rancico, e si leui la pelle, & il grasso, se gli facci dare vna cottura di vn' hora con acqua, e poi si asciutti con vn panno bianco, si metti à mollo con aceto caldo per tre hore, poi si aschiughi, e poi si metti à mollo in latte, per hore quattro, & il detto latte sia fresco, e si asciughi, come di sopra, si habbi lesto il zucccaro purificato, si leui l'osso al sudetto presciutto, e se ne metteranno tre per piatto, si faccino bollire vn'hora, e poi si cauino, si distendino nel piatto, si facci ribollire il vaso, con il zuccaro, si metta scorza di cedro crudo, tagliato a dadi, con sugo di limone assai, & alcuni garofali, e cannella, quando hauerà bollito a bastanza, si metta il gelo sopra alli detti presciutti, regalato di canestrelle di zuccaro, e parte di pasta di pistacchiata, ripiene di gelo di melappie, steccate di pistacchi, le dette canestrelle, tocche d'oro.

22 Vn insalata reale, con diuerse figure, corone, e gigli in piatti, & in tondini, seruiti con giaccio.

23 Frittata ripiena a foggia di gigli, ripieni in piatto imperiale. Il primo sarà ripiena d'agresta sciroppata, con cedronata, il secondo ripiena di cappari, rossi d'oua cotti, e canditi, il terzo ripiena di pasta di genoua, bricocole sciroppate con zuccaro, e cannella, quarto ripiena di capi di latte, cedronata, rossi d'oua cotti, zuccaro, e cannella, quinto ripiena di visciole, conserua di tutto cedro, zuccaro, e cannella, sesta ripieno di presciutto, herbette, settimo ripieno d' oliue senz' osso, pasta di genoua, sugo di limone, zuccaro, e cannella, ottauo ripieno di cipolle, herbette, agresta, conserua

di tutto cedro, pepe, e cannella, nono ripieno di passarina, pignoli, fette di cedro candito, sugo di limone, decimo ripieno di brugne, pasta di genoua, zuccaro, vndecimo ripieno d'vua spina sciroppata, con fette di cedro candito, duodecimo ripieno di prugoli tartufolati sopra alli detti gigli, se li metta sugo di limone, zuccaro, e cannella, regalato questo piatto di vn festoncino fatto di pasta di marzapane aperto di sopra, con 12. ordini, che si riempino due di gelo di curniali, due di gelo di brugne, due di gelo di cotogni, due di gelo di agresta, due di gelo di melappiole, il detto festone se li dia il lustro di zuccaro, tocco d'oro, steccati tutti li sudetti geli di cannellini confetti, il festone si regali di folignati di più colori, tutte le frittate, & altre materie, fatte di butiro fresco.

24 Formaggio parmegiano, libre dieci per piatto, seruito in saluiette, regalato, con foglie di lauoro intagliate, e dorate, con fiori con bel ordine.

25 Amandole, seruite con tazze di giaccio, con vna ghirlanda di mortella, e fiori.

26 Vn bacile di mostaccioli, fatti di pistacchiata.

27 Vn bacile di pignoccata di perugia.

28 Piramide di giaccio, con diuerse sorti di frutti, si possono far giacciare in catini d'argento, scannellati, che farà bella vista.

29 Vn piatto di mortadella di cremona, seruita in saluiette, con fiori, e fronde intagliate.

30 Vn piatto di butiro, si farà vna aquila imperiale, regalato di rouere, gigli, tocchi d'oro, & argento.

31 Vn bacile di persiche candite.

32 Vn piatto di gelo di visciole, seruito con vn copertoro, fatto di zuccaro, con l'arme della Serenissima Signora Sposa.

33 Vn bacile di fiori di rosmarino confetti.

34 Vn gran giglio, fatto di pasta, ripieno di canditi di più sorte, ricotta soprafina, rossi d'oua cotti, e crudi, butiro fresco, zuccaro, e cannella.

35 Pollanchette d'india quattro cotte arrosto, se ne facci quattro parte per ciascheduna, e si distendi nel piatto, con quaglie arrosto, state in adobbo e fritte, si metta zinna di vacca cotta, stata in adobbo fritta dorata, guancia di porco dissalata fritta dorata, si cuopri tutta la detta materia di gelo di visciole, regalato di tartarette, ripiene di bianco mangiare, e parte di gelo

di cotogni rossi, la bianca, si stecchi di pistacchi, la rossa di cannellini confetti, questo piatto si serui con giaccio sotto, & sopra.

Prmo seruitio caldo.

1 QVattro pollanchette d'india allesse, senza osso, ripiene di vitella, rossi d'oua, vua spina, formaggio, fette di presciutto, animelle di capretto, herbette odorifere, spetiarie poche, si cuoce con latte, & acqua, si metta a cuocere, guancia di porco, con le medesime pollanche, si facci vna zuppa di pane abruscato, e si metta sopra, medolla, fette della detta guancia di porco, regelato di occhi di capretto fritti, e cannella.

2 Vn piatto di tomaselle, fatte di fegato di capretto battuto crudo, con rossi d'oua, formaggio, pane ammollo nel brodo, amandole attorrate monde piste bene, fette di cedronata, vua spina, ouero agresta, senza pelle, e senza granelli, cannella, poluere di garofali, ouero poluere di mostaccioli, si faccino cuocere melappiole, con butiro, e zuccaro, si mescoli il tutto assieme, s'inuolti in rete di capretto, ò di vitella, si serui caldissimo questo piatto, quando si manda in tauola, si metta sugo di limone, e zuccaro, regalato di pasta alla todesca, con zuccaro sopra, tramezzato di mezzi merangoli.

3 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di animelle, braciolette di vitella, lardate di ventresca, agresta, granelli di polli, creste, fette di presciutto, punte di sparaci, prugnoli, fette di cedronata, vcelletri, tartufoli, rossi d'oua intieri, medolla, pistacchi, con il suo brodetto di rossi d'oua, sugo di limone, & quando si manda in tauola, con l'arme del Rè di Francia, seruito con zuccaro sopra.

Seconda portata.

4 Vn piatto di capponi allessi, coperti di vna minestra di agresta, prugnoli, rossi d'oua, creste, granelli di polli, punte di sparaci, fegatelli di polli cotti con butiro, sugo di gigotto, medolla, spetiarie poche, regalato di rosette, fatte di pastume da far polpette steccate, parte di pistacchi, e parte di fette di cedronata.

5 Vn piatto di pasticcetti, vno per prencipe, fatta la pasta di marzapane, poca farina, butiro, zuccaro, rossi d'oua, ripieni

di piccioni ſenz'oſſo, animelle, creſte, granelli di polli, fette di preſriutto, fette di cedronata, prugnoli, ſugo d'agreſta, poche ſpetiarie, con vn brodetto di roſſi d'oua, e ſugo di limone, copertore, fatti di paſta di marzapane tutti, con l'arme de Signori Prencipi, e Principeſſe, con zuccaro ſopra.

6 Starnotti arroſto piccionati, ſi taglia mezza la groppa delli ſtarnotti, e ſi cambia con vna groppa di piccione, ſi aggiuſta con ſtecchi, la quale ſarà il ſtarnotto ſaporito aſſai, ſi regali di tartufali, auuolte in rete di capretto, cotte nel ſpido, e quando la detta rete hauerà preſo il colore, il tartufolo ſarà cotto, tramezzato di mezzi limoni, e ſe non vi fuſſe tartufoli, ſi regali di paſticcetti alla genoueſe.

Terza portata.

7 Piccioni alleſſi, prima mezzi cotti in forno, e poi fatti cocere, con guancia di porco, coperti di vna mineſtra di piſelli alla fiorentina, con herbette, tagliate fine, bocconi di animelle, vua ſpina, fegatelli di polli auuolti in rete per regali con ſugo di gigotto, medolla, e piſtacchi, tagliati ſopra, ſeruito queſto piatto con vn copertore, fatto di paſta, con luſtro di zuccaro, con l'arme del Gran Duca.

8 Vn tondo di coſcia di vitella ſtufata, lardato di ventreſca dentro, e fuori, con il ſuo brodo nero, fatto di vino moſcatello, poluere di moſtaccioli, fette di cedronata, viſciole, brugne cotte con vino, paſſato per ſtamigna, fegatelli di polli fritti, piſti nel mortale, ſpetiarie poche, ſugo di limone, vua ſpina, ò agreſta, regalato di pere ſciroppate, ſteccate di cannellini confetti, ſeruito ſopra gigli a pere trè per giglio.

9 Vitella di latte arroſto, ſeruita con ſalſa baſtarda, regalato di offelle, ri pieno di bianco mangiare, con fette di cedronata, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

Quarto ſeruitio.

10 Vna biſca alla franceſe, con dicidotto piccioni piccoli, la metà cotti ſtufati, e l'altra metà cotti arroſto, mezzi cotti, e poi finiti di cuocere, con buon brodo di cappone, ſi metta nel piatto con butiro, ſugo di gigotto, medolla, fegatelli di polli, pru-

prugnoli, con pistacchi, regalato di biscotti aggiacciati, coperte di vn copertore di pasta di zuccaro trasforata.

11 Vn pasticcio di quelli piccioni, che deuentorno starne, e l'auanzo delle starne, che diuentorno piccioni, con animelle, fette di presciutto, fette di cedronata, prugnoli, rossi d'oua cotti, vua spina, cappari, bragiolette di vitella, lardate di ventresca, vcelletti, con il suo brodetto di rossi d'oua, sugo di limone, con vna arme del Serenissimo Sposo, con zuccaro sopra.

12 Tortore arrosto, seruite in vn roson e, fatto a gigli, regalate di pasticcetti sfogliati, tramezzati di mezzi merangoli.

13 Pollastri allessi ripieni, lardati di guancia di porco, con la sua zuppa sotto, coperti di vna minestra, fatta di agresta, punte di sparaci, animelle, creste, granelli di polli, polpettine di polpa di cappone, ligati, con rossi d'oua, e sugo di limone; regalato di lardoni di pane fritto dorato.

14 Vn pasticcio all'inglese, con lustro di zuccaro.

15 Pollanchette d'india arrosto, ripiene regalato di tartarette, ripiene di brugne sciroppate, tempestate di fulignati di più colori.

Si mutaranno le saluiette a suo tempo, e si darà per ogni seruitio vn tondino di rifreddo.

Si mutaranno tutte le posate, vna sorte di sapore.

16 Vna crostata di brugne mal mature, con cedronata, pasta di genoua, e di marzapane, zuccaro, e cannella, si darà ostriche, ma perche à quel tempo, son piene di latte, si ponno in cambio dare occhi di capretto, e quando saranno cotti, si leui la luce si faccino cuocere a modo d'ostriche, con il sugo di telline, ouero arselle, quando sono cotte, si seruino nelle gusce di dette ostriche, che saranno ottime.

Io non descriuo altri frutti caldi, perche li potranno fare di suo gusto.

Pran-

Giugno di graſſo:

Pranzo fatto in Venetia in occaſione di nozze alli 20. di Giugno.

Primo ſeruitio freddo a quattro piatti.

1 MOrtadella cotta con acqua, e vino, ſeruite con vn roſone di paſta, con quattro vani, e per ciaſchedun vano, ſi metta mezza mortadella, regalato il detto roſone di fulignate di più colori, ſeruito con fiori, e fronde, profilato, e tocco d'oro, e d'argento.

2 Gelatina con vn cappone groſſo ſotto, cotto arroſto, ſpaccatogli la teſta, & il collo à foggia d' aquila imperiale, ſteccato tutto il petto di fiori, e di pignoli, regalato l' orlo del piatto di roſette, fatte di paſta di marzapane, ripieno di bianco mangiare, ſteccato di piſtacchi, con vna punta indorata, e l'altra innargentata, tramezzate di gigli, fatti di piſtacchi, ſteccate tutte di cannellini confetti, tramezzate anco di fettuccie di gelo di più colori, profilate, e tocche d'oro.

3 Bianco mangiare, fatto in diuerſe forme, tocco, e profilato d'oro, e d'argento.

4 Vna torta alla genoueſe, ripiena di capi di latte, roſſi d' oua cotti, e crudi, cedronata, paſta di marzapane, zuccaro, e cannella, butiro, ſteccate di piſtacchi, fette di cedronata, vna punta indorata, e l'altra innargentata, regalato l' orlo del piatto di zuccaro.

5 Capo di latte, ouero gioncata in piatti reali, con neue ſotto e zuccaro ſopra.

6 Vna zuppa di biſcotti, ouero pane abruſcato, ſi bagni il detto pane, con vn poco d'acqua, ma poco bagnato, ſi metta malуaſia dolce, ſugo di limone, zuccaro, ſi metta ſopra ſpicchi di merangoli di mezzo ſapore mondi, mandole freſche ſpaccate per mezzo, mondate, finocchio dolce freſco granito, ma tenero, con fette ſottili di cedro candito, ſi metta aſſai neue ſotto, che ſia aggiacciata.

7 Si cociano tre pollanchette arroſto, lardate di ventreſca, ſi hab-

habbia lesto biscotto; ouero pane abruscato, si metta sotto la giotta, acciò si bagnino, con il suo sugo delle dette pollanchette, si metta il detto pane nel piatto, si metta sugo di limone sopra, con vn poco di brodo di cappone, si tagli le dette pollanchette, e si faccia sei parte per ciaschuna, che si distendino sopra il detto biscotto, ò pane, si habbia guancia di porco cotta, e disalata, se ne faccino dieci, ò dodici fette, si metta in adobbo, con aceto rosato, sugo di finocchio, pocha spetiaria, con vn poco di aglio, quando sarà stato in adobbo, tanto che basti si faccia friggere, dorate con oua, si tramezzi soprà il detto piatto.

8 Quattro starnotti cotti arrosto lardati, si partono per mezzo, e si tramezzino nel detto piatto, si metta dieci fette di mortadella cotta, si faccia sapore di agresta, con vn poco di sugo di limone, con il detto sapore, si copra tutta la detta materia, seruita freddissimo, con neue sotto, e sopra, quando è coperto il piatto.

9 Capponi tre salpimentati, coperto tutto il piatto di gelatina, di tre colori, bianca rossa, e di color d'oro, la bianca steccata di pistacchi, la rossa dorata, & il color d'oro, steccata di cannellini confeti, seruite in piedi, attorno vn giglio di pasta, con lustro di zuccaro, tocca, e profilato d'oro indorato, becchi, e piedi, regalato l'orlo del piatto d'vn festone di pasta, lauorato di rabesco, tocco, e profilato d'oro.

10 Vna insalata, regalata con fascie, e coroncine, con alcune figurine, con scherzi dell'arme de Signori Sposi, si condirà al quarto seruitio di cucina.

11 Vn pasticcio di mezzo rilieuo, ripieno di vitella, & suoi condimenti, con ornamenti, e scherzi dell'arme delli Signori Sposi, e suoi conuitati, tocco, e profilato d'oro, con le sue banderole, tocche, e profilate d'oro.

Primo seruitio di cucina.

1 Mineſtra d'agresta, con presciutto, herbette odorifere, animelle, creste, e granelli di polli, tagliate in fette fine, ligate con rossi d'oua, con il suo pane abruscato, vna per signore.

2 Animelle, tramezzate, con fegato di vitella, regalate di ofelle ri-

ripiene d'agresta sciroppata, cedronata, zuccaro, e cannella; tramezzate di mezzi merangoli.

3 Capponi allessi dui per piatto, con la sua zuppa, sotto coperti di torsi di lattuga, fegatelli di polli, fette di presciutto, prugnoli, agresta. regalati di polpettoncini, tramezzate di animelle arrosto.

Salsa verde, fatta di pistacchi, cedronata, con sugo di limone, pane amollo nel brodo di capponi, stemperato con sugo di limone,

4 Starnotti arrosto assagianati, steccati di garofani, e finocchio con salsa bastarda sopra, regalati di pasticcetti alla genouese, tramezzati di fette di limone.

5 Oglia podrita, con vn capponne allesso, con libre due di vitella arrosto, libre tre di castrato allesso, vaccina libre tre allesso, fette di guancia di porco libre vna; cauoli ripieni, zucca ripiena, animelle arrosto, tagliate in fette, piselli, con capi di agli intieri, con la sua zuppa sotto si faccia in pezzi tutta la detta materia con tre piccioni stufati, tagliati pet mezzo, agresta, fegatelli, creste di polli, e si metta sugo di limone assai, con le sue spetiarie, regalata di pan fritto indorato.

6 Polpettone, ripieno di vitella, fette di ventresca, agresta, braciolette di vitella, lardate di ventresca, piccioni senza osso, vcelletti, r ossi d'oua cotti, fette di cedronata, animelle, butiro, pistacchi, creste, di polli granelli, medolla di vaccina, si faccia soffriggere tutta la detta materia con butiro, con le sue spetiarie, e si metta dentro al piatto tutta la detta materia, quando vi sia steso dentro il piatto di pastume da far polpette, prima vnto bene il piatto di butiro, e butiro sopra la detta materia; si copra turto col detto pastume, e si inchiodi di pistacchi, e fette di cedronata, con butiro assai sopra, si cuoca in forno, regalato di tortiglione ripieni di ricotta, oua, cedronata, zuccaro, e cannella.

7 Pollanchette d'india arrosto, regalate di offelle, ripiene di biãco mangiare, tramezzate di fette di limone, con sapore di visciole.

8 Vn pasticcio alla francese di vitella, prugnoli, creste, e granelli di polli, rossi d'oua cotti, medolla, agresta, fette di cedronata,

ta, fette di presciutto, vcelletti, con vn brodetto di sugo di limone, ò agresta, rossi d'oua, quando si manda in tauola, seruito con zuccaro sopra.

9 Vna capirottata di due capponi arrosto, vitella arrosto, animelle arrosto, medolla di vaccina, butiro, cappari, oliue senz' osso, agresta, sugo di limone, sugo di gigotto, spetiarie poche, regalato di pasticcetti, fatta la pasta di pasta di marzapane, rossi d'oua, butiro, ripieni di medolla di vaccina, pistacchi, pasta di genoua, rossi d'oua cotti, e crudi, cedronata, agresta sciroppata, zuccaro, e cannella, con il suo copertoro trasforato con zuccaro sopra, tramezzato con fette di limone.

10 Storione arrosto, lardato di ventresca, con salsa bastarda, regalata d'offelle, ripiene di bricocole sciroppate, con cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzato con fette di limone.

11 Vna bisca alla francese di dieci piccioni per piatto, cinque lardati di ventresca cotti arrosto, e cinque stufato, con la sua zuppa sotto di biscotti bagnati, di buon brodo, distesoci li detti piccioni, tramezzati di fette d' animelle arrosto, con medolla, fette di guancia di porco, con agresta, e sugo di limone, regalato di vcelletti, creste di polli, e fegatelli di detti piccioni, con suo sugo di gigotto arrosto, regalato di biscotti aggiacciati, fatti di pasta frolla.

12 Vn tondo di coscia di vitella stufata, lardata di ventresca dentro, e fuori con sue spetiarie, e brodo nero, fatto di visciole, brugne, vino moscato, con fegatelli di polli fritti pisti nel mortale, e stemperato con agro di limone, regalato di mele sciroppate, seruite in canestrelle, fatte di pasta di marzapane, tramezzate di fette di limone.

13 Pollastri artrosto, lardati alla francese, con salza bastarda sopra, regalati di pasta alla todesca, tramezzati di mezzi limoni.

Si acconci l'insalata, e si serua sapore di agresta.

14 Pasticcio all'inglese, con l'arme de' Signori Sposi.

15 Vna torta fatta la pasta, di pasta frolla, ripiena di capo di latte, animelle soffritte nel butiro, mortadella cotta, grattata, pistacchi, cedronata, pasta di marzapane, rossi d'oua cotti, e crudi, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra, coperta di pasta, fatta a gelosia, auuertire, che siano li rossi d'oua freschi, e cotognata bianca.

16 Vitella arrosto lardata, regalata di tartarette, fatte à monti à cinque monti, ripiene, vno di sapore di agresta, e l' altra di cotognata, e l'altra pistacchiata, e cotognata rossa, e sapore di visciole, steccati di cannellini confetti, tramezzati di mezzi merangoli.

Vltimo seruitio di frutti, e confettura.

1 OStriche cotte, e crude, seruire nella sua coccia, regalate di mezzi limoni.
2 Vna crostata, fatta di brugne, che non siano molto mature, con cedro candito, poluere di pasta reale, zuccaro, e cannella, e zuccaro sopra.
3 Formaggio parmeggiano, seruito in saluietta, con fiori, e fronde intagliate, & indorate, libre cinque per piatto.
4 Pere le megliori, che si trouano, seruite con vn festone atrorno, fatto di mortella, tocco d'oro, e d' argento, con neue sopra.
5 Brugne, regalate di foglie, e fiori, con vn festone, con neue sotto.
6 Briccocole, sciroppate con il suo gelo, regalato di gelo di più colori.
7 Finocchio cardato, seruito con fronde, e fiori, con neue sopra.
8 Visciole, seruite, con foglie, e fiori, e neue sopra.
9 Briccocole, seruite con detto festone, con neue sopra.
10 Amandole, seruite con fiori, e foglie, e neue sopra.
11 Pasticcetti, ripieni di rossi d'oua, sapore di agresta, poluere di pasta di marzapane, pasta di genoua, zuccaro, e cannella, il copertore, fatto à gelosia, con zuccaro sopra.
12 Zuppa di visciole con zuccaro sopra,
13 Anisi confetti, seruiti in saluietta.
14 Scattole di cotognata, seruite in saluietta.

Leuata la touaglia, data l' acqua alle mani si darà la seguente confettura.

Quattro piatti per bacile di canditi, e confettura di più sorte, seruite con acqua di frauole, acqua di gelsomini, acqua cedrata, e limonea mischiata assieme, con vn poco di zuccaro muschiato.

Lu-

Giugno di magro.

Colatione fatta alli 26. Giugno 1665. alli Signori Auditori di Rota.

1 VNa zuppa di biſcotti di piſa, ſi bagaino di vino moſcatello, ſugo di limone, ſpicchi di merangolo di mezzo ſapore mondi, mandole freſche, ſpaccate per mezzo, cedronata tagliata a dadi, finocchio dolce tenero, con ſugo di limone, zuccaro ſopra, ſi ſerui freddiſſimo, con neue ſotto.

2 Capi di latte, ſeruiti con vn feſtone attorno di butiro, ſeruito con neue ſotto, e zuccaro ſopra.

3 Zuppe d'oua ſperdute con pane papalino abbruſcato con latte e butiro, fette di cedronata, zuccaro, e cannella.

4 Biſca di peſce alla franceſe, ſi facci vna zuppa di biſcotti papalini, bagnati con vino moſcatello, ſugo di limone ſi metti ſopra.

5 Linguattole fritte, ripiene di paſta di marzapane, ſorra graſſa, cedronata piſta, vua ſpina, tilline, prugnoli, ſi metti ſopra polpa di triglie, cotte in graticola, ſpigole leſſe, linguattole fritte, ſtorione, bragiole, latte di ſtorione fritto, ponte di ſparaci. calamaretti fritti, lamprede fritte, fette di ſorra graſſa. ſparnocchie fritte, code di gambari, telline, vua ſpina, ſugo di limone, ſpetiarie poche, ſi metti vino moſcatello, con oglio bono, piſtacchi, e ſopra regalate di polpettoncini fatti à gigli, ſteccate di piſtacchi, e fette di cocuzzata.

6 Frauole, ſeruite con neue ſotto, e zuccaro ſopra.

7 Marzolini di fiorenza, ſeruiti con foglie, e fiori in ſaluietta.

8 Torta alla genoueſe, con capi di latte, roſſi d' oua cotti, e crudi, cedronata, paſta di genoua, zuccaro, e cannella, ſteccate di piſtacchi, e fette di cedronata.

9 Zuppa di viſciole, con zuccaro ſopra, regalate di zuccaro.

10 Sorra graſſa, ſeruita con cappari in mezzo al piatto, regalato di herbette, e fette di limone.

11 Bottarghe tagliate, regalate di vn feſtone, fatto di frittatine di roſſi d'oua à foggia di vermicelli di monaca.

12 Mandole, ſeruite con foglie, e fiori, con neue ſopra.

13 Vi-

13 Visciole, seruite con foglie, e fiori.
14 Pere moscarole, seruite con foglie, e fiori con neue sopra.
15 Graffioni, seruiti con foglie, e fiori, con neue sopra.
16 Briccocole, seruite con foglie, e fiori con neue sopra.
17 Biscottini di sauoia, seruiti in saluietta.

Giugno di magro.

Banchetto fatto alli 29. Giugno 1662. dal Eminennentissimo Sig. Cardinal d' Aragona, al Eccellentissimo Sig. Prencipe di Palestrina, quando portò la Chinea a Nostro Signore per S. Pietro.

Primo seruitio freddo

1 FIchi vn gran piatto, seruito con foglie, e fiori, neue sotto e sopra, doi tondini.

2 Vna zuppa di biscotti di pisa bagnati con vino moscatello, sugo di limone, spighi di merangole di mezzo sapore monde, mandole fresche spacchate per metà, finocchio dolce tenero, fette di cedro tagliato a dadi con zuccaro sopra, si serui freddissimo in piatti reali tondini due.

3 Vn piatto di gelo d'agresta, regalato di leoncini fatti di pasta di marzapane, torticolle del medesimo con lustro di zuccaro, tocchi di oro, si metterà per ciascheduna torticola, vna banderola picola con l' arme della Maestà del Rè di Spagna, il tutto tocco di oro, tondini due.

4 Capo di latte, regalato di vn festone, fatto di butiro con diuersi scherzi delli detti Conuitati, con zuccaro sopra, neue sotto con suoi tondini, suo regalo.

5 Vn Pasticcio di mezzo rileuo, ripieno di canditi pasta di marzapane, pasta di genoua, zuccaro, canella, rossi di oua cotti, e crudi fatto a foggia di cuocino sostentato da tre leoncini fatti di pasta ordinaria con lustro di zuccaro, & i leoncini di color di cannella, il tutto tocchi di oro, & argento.

6 Vn dentale di libre vinticinque arrosto ; coperto di gelatina fatta a onda di mare, regalato di tartarette , ripiene di bianco mangiare di color verde parte bianca , steccata la verde di cannellini confetti ; e la bianca di pistacchi , tocchi d'oro , tondini due .

7 Vn piatto di bianco mangiare in forma di vna testa di leone, regalata di dragoncini , tramezzati di api del medesimo bianco mangiare , con il colore delle dette ape , tondini due .

7 Bottarghe tagliate in fette , seruite in saluietta , regalate d' vn festone attorno di oua miscide con foglie di lauoro dorate, intagliate come si fece a fiori , tondini due .

9 Vn insalata con alcune corone , fascie , torricelle , leoni , draghi , aquiletta con le sue insalatine .

Si condiranno al primo seruitio fritto , con neue sotto .

20 Vn giglio grandissimo fatto di pasta frolla , seruite in piatto imperiale , ripieno di capi di latte , rossi di oua cotti , e crudi , cedronata , pasta di marzapane , zuccaro , cannella , si serui con lustro di marzapane , seruito in saluiette , con foglie di lauro dorate , intagliati dorate fiori , due gigli piccoli tondini .

11 Vn gran piatto di frauole , seruite con neue sotto , zuccaro sopra , con i suoi tondini .

12 Vn piatto di gelo di visciole coperto con vn copertoro fatto di zuccaro con l'arme del Sig. Prencipe di Palestina,tocco d'oro

13 Cauiale di ferrara con i suoi crostini , regalato di vn festone , lauorato di rabesco con otto vani , due ripieni di gelo di cotogni rossi , steccati di cannellini confetti , due di gelo bianco , steccato di pistacchi , due di gelo di agresta , steccato di fette di cedronata , due di gelo di marasche , regalato di fulignati verdi , e bianchi , tocco , e profilato di oro , tondini due .

14 Vna torta alla genouese, fatta di pasta frolla ripiena di ricotta soprafina , rossi di oua , crudi , e cotti , pasta di marzapane , pasta di genoua , cedronata , zuccaro , cannella , steccata con fette di cedronata , tramezzate di pistacchi , si farà leoncini di zuccaro , con il suo stecco ; tomicelle con il suo stecco , api con il suo stecco , Dragoncelli con il suo stecco , di questi se ne farà vna parte di pasta di zuccaro , & l'altra di pasta di pistacchi , il tutto tocco , e profilato d'oro , e d'argento doue và .

15 Vn

15 Vn piatto di ſorra graſſa, regalato di coroncine di cedro, e fiori di boragine tondini due.

16 Vn piatto di trotte carpionate, regalate di caneſtrelle di paſta di marzapane, trasforate con luſtro di zuccaro, ripiene di gelo d' agreſta, ſteccate di cannellini confetti.

Primo ſeruitio di cucina.

Tondini di ſorra, prima portata.

1 MIneſtra di piſtacchi, pignoli, mollica di pane papalino, cotta a bagno maria, con zuccaro, e cannella ſopra.

2 Vna zuppa d'oua ſperdute, con latte, ſeruite con fette di pan e abruſcato, con butiro ſopra dette fette, ſeruite con zuccaro, e cannella, ſe ne ſerui trè per preucipe.

3 Vna teſta di ſtorione alleſſa, regalata di erbette, e fiori, tondini di ſapore bianco, fatto d' amandole, con pane abbruſcato, bagnato con brodo di peſce, ſtemperato con ſugo di limone, zuccaro ſopra, e cannella.

4 Vn piatto di linguattole fritte, regalate di offelle, ripiene d'agreſta ſciroppata, con cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

Seconda portata.

Tondini di ſapore d' agreſta, tondini di frauole, con neue ſotto, e zuccaro ſopra.

5 Vna biſca alla franceſe, con quattro linguattole fritte, leuaoli la ſpina, ripiene di paſta di marzapane, piſtacchi, zuccaro, e cannella, con la ſua zuppa di pane abbruſcato, ſi metta polpa d' anguilla arroſto, triglie in graticola, ſi leui la ſpina, linguattole fritte ſenza ſpina in pezzi, calamaretti fritti, code di gambari, polpa di peſce cappone, cappari, telline, fette di cedronata, punte di ſparaci, prugnioli, ſparnocchie fritte, ſi metti vino moſcatello, ſi facci bullire il detto piatto, con ſugo di limone aſſai, ſpetiarie poche, regalato l' orlo del piatto di biſcotti giacciati, fatti di paſta frolla, ſi metti ſopra piſtacchi, tagliati per mezzo.

6 Vn

6 Vn piatto di triglie di portiera arrosto nella graticola, con salsa bastarda sopra, con cappari, vliue senz'osso, cedronata finissima tagliata à dadi, cannella, garofani intieri, zuccaro, regalate di paste serenche, tramezzato di mezzi limoni.

7 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di polpa di spigola tincha, anguilla, sparnocchie, telline, code di gambari, cotica di sorra grassa, cappari, punte di sparaci, prugnoli, rossi d'oua cotte intiere, agresta, spetiarie poche, fette di cedronata, con sugo di limone, con vn brodetto, fatto di latte di pignoli, rossi d'oua, sugo di limone, quando si porta in tauola, con vn copertoro di pasta, con l'arme del Rè di Francia, con lustro di zuccaro dorato.

Terza portata.

Si condiscono l'insalatine, con neue sotto.

1 TRotte fritte, regalate di gigli, ripieni di bricocole sciroppati con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di fette di mezzi limoni.

2 Vn piatto di linguattole, ripiene di polpa di pesce, pasta di marzapane, telline, agresta, poluere di mostaccioli soffritte nel tegame, con butiro, poche spetiarie, si metta nel vaso, sugo di limone, agresta, prugnoli, code di gambari, amandole attorrate piste, stemperate con vino moscatello, polpettine di pesce grosso, tramezzato di lardoni di pane fritto dorato le dette braciole, auuolte à foggia di polpette riuolte, sparaci in fette piccole, cotte con butiro.

3 Vn potaggio alla francese, con gambari telline, e tartufoli, prugnoli, pistacchi, polpa di pesce, sparnocchie, agresta, sugo di limone, vino moscatello, spetiarie poche, con la sua zuppa sotto di croste di pane abbruscato, regalata di busti delli detti gambari ripieni, tramezzati di pasticcetti alla mazzarrina, sorra grassa dentro la detta materia, con pistacchi sopra.

Frutti, quando si voglion dare i detti frutti si mutano le saluiette.

1 VN piatto di prugnoli, con li ſuoi tondini.
2 Marzolini numero dui, partiti per mezzo, ſeruiti in ſaluietta, con foglie, e fiori.
3 Bricocole ſciroppate, ſeruiti col ſuo gelo, regalato l' orlo del piatto di geli di più colori.
4 Pere moſcarole, ſeruite con vna ghirlanda di mortella, con neue ſopra.
5 Brugne verdacchie, ſeruite con foglie, e fiori, e neue ſopra.
6 Paſticciotti, ripieni d'vua ſpina, con canditi, zuccaro, e cannella.
7 Finocchio cardato, ſeruito con foglie, e fiori, e neue ſopra.
8 Brugne ſciroppate, ſeruite con gelo, regalate di tartarette, fatte a foggia di leone, ripiene di gelo di agreſta, tramezzata di torricelle, fatte di zuccaro, ripiene di gelo di cotogni bianchi, ſteccata di piſtacchi, le ſopradette, ſteccate di cannellini confetti.
9 Zuppa di viſciole, ſeruite con zuccaro ſopra.
10 Graffioni romaneſchi, ſeruiti con foglie, e fiori.
11 Sparaci cotti alla milaneſe, con butiro, formaggio, pepe, e cannella.
12 Oliue d'aſcoli, e di ſpagna, ſeruiti con corona attorno, fatta di cedro.
13 Anaci, e confetti, ſeruiti in ſaluietta.
14 Scatole di cotognata, ſeruito in ſaluiette, con foglie, e fiori.

Si leui i frutti, e ſi dia l'acqua alle mani.

Si leua la touaglia, e ſi pongono in tauola dieci bacili di confettione.

1 Vn bacile di pizze di perſicata alla ſeneſe.
2 Vn bacile di confetti tondi moſchiati.
3 Vn bacile di paſta di genoua in figure.
4 Vn bacile di amandole liſcie attorrate con fette.
5 Vn bacile di pera di genoua candite.
6 Vn bacile di fiori di roſmarino confetti.
7 Vn bacile di brugne di genoua candite.
8 Vn bacile di garofoli confetti
9 Vn bacile di torſi di latuca confetti.

10 Vn

10 Vn bacile di rotelline di persicata alla francese.

Per il detto seruitio vi fanno bisogno di piatti piccoli, e grandi.

Piatti imperiali, reali, e sotto reali, numero ottanta.
Bacili per confetture numero dieci.
Bacili per la credenza numero dodeci con suoi boccali compagni.
Tondini numero cento cinquanta.
Panettiere otto.
Posate otto.
Vna trinciera con le sue appartenenze.
Vn concone grande con il suo brocone di argento compagno per la bottigliaria.
Sottocoppe dorate numero sei.
Sottocoppe liscie numero sei.
Con detta confettura si seruirà acqua di limonea, e cedrata, sorbetto, e acqua di cannella.

Nota della biancheria.

Touaglie per Tauola numero due.
Touaglie per apparecchiare la credenza, e buttiglieria num. due.
Touaglie da sugare in credenza, dispensa, e cucina num. quattro.
Caneuacci, e zinali per la credenza, e cucina numero vintiquattro.
Touaglie per la seconda tauola numero due.
Saluiette numero vintiquattro.
Vna saliera grande.



Luglio di grasso.

Banchetto fatto il primo di Luglio 1665. dall'Illustrissimo Monsignore Burlemont alli Signori Auditori di Rota à vn piatto.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio in arme à due faccie, con l'arme di nostro Signore, e l'altra della maestà del Rè di Francia, con vn ramo di lauro, che faceua ornamento all'vna, & all'altra faccia, tocco, e profilato d'oro, & argento, con le sue cocche dorate, seruito in saluietta, con foglie di lauoro dorato, e trasforato, e fiori.
2 Presciutto cotto, con acqua, e vino, e latte, fieno, quale sia steccato di cannella, garofani, seruito in cassa ben lauorata, tocca, e profilata d'oro, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.
3 Fichi, con neue sopra, piatti due, seruiti con foglie, e fiori.
4 Lingue salate, tramezzate con mortadella, seruite con foglie, e fiori piatti due.
5 Mortadella cotta con vino, e acqua, seruite in cassa di pasta con differente ornamenti, tocchi d'oro, & argento, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

Sapore di ribes, stemperato con tutto sugo di limone, piatti dui, guarniti di zuccaro.

Prima posta del seruitio caldo.

1 VNa bisca alla francese, con 16. piccioni, animelle arrosto, prugnoli, medolla di vaccina, creste, granelli di polli, punte di sparaci; tartufoli, agresta senza granelli, sugo di cicotto con la sua zuppa sotto di croste di pane papalino abbruscato con pistaccci sopra tagliati per mezzo, spetiarie poche.

Noue

Noue tondini di frauole con neue ſotto con zuccaro ſo. pra, lo Scalco ſubito diſpensò li detti tondini, e diede a tutti il ſuo tondino di beſca.

2 Pollaſtri alleſſi, ripieni, e coperti di cedroli, con la ſua zuppa ſotto, con prugnoli, e fette di preſciutto.

Due bacili con neue, tondini di capi di latte, con neue ſotto, zuccaro ſopra.

3 Vna torta, con dodici piccioni, libre trè di vitella, libre dui di butiro, libre dui di graſſo, oncie ſei, medolla, prugnoli, animelle, piſtacchi, ſugo di gigotto, ſugo di limone, ſpetiarie poche.

4 Capponi quattro ſtufati, ſeruiti con croſtini di pane fritto ſotto, regalati di animelle, pignoli, ſparaci, ſugo di gigotto, regalato di oua miſcide, tramezzato di preſciutto sfilato:

5 Tondini noue di lingue, con fette di mortadella, regalate di foglie, e fiori.

6 Pollaſtri dodici, ſpezzati alla franceſe, animelle, butiro, punte di ſparaci, capo di latte, con torſi di lattuga, cappari, poche ſpetiarie, fette di ventreſca, agreſta, ligato con roſſi d'oua, ſugo di limone, ſeruito con cannella ſopra, prugnoli, tartufoli.

Tondini di prugnoli, conditi con oglio buono, mentuccia, erbette, pane abbruſcato ſotto.

Vn lombo di mongana arroſto di libre venti metà lardato, l'altra metá con ſalſa, regalata di offelle, ripiene di agreſta, con cedronata, zuccaro, cannella, tramezzato di mezzi limoni.

Tondini di animelle di montagna arroſte, regalate con fettte, e mezzi limoni.

8 Pollaſtri arroſto, metà lardati, regalati di paſte ferenghe, tramezzate di mezzi limoni.

Due bacili, con neue tondini d'inſalatine, con neue ſotto.

9 Pol-

9 Pollanchette d' india arrosto, lardate alla francese numero noue, regalati di biscotti, fatti di pasta frolla, tramezzati di mezzi limoni.

Bacili con tondini noue di bianco mangiare, con gelatina rossa.

10 Tortore arrosto, dicidotto la metà lardate, regalati di pasticcetti alla genouese, tramezzati di mezzi limoni.

Tondini di regaglie di polli, creste, granelli di polli, fegatelli, agresta, prugnoli, punte di sparaci, fette di presciutto.

11 Vna torta di capo di latte con quattro scompartimenti, biricocole sciroppate, visciole, agresta, pere moscarole, canditi, zuccaro, e cannella, pasta fatta a gelosia, con zuccaro sopra.

Bacili due con tondini noue di gelatina fina senza colore, aggiustati con regola.

Frutti

1 Briccocole, seruite con foglie, e fiori, con neue sopra,
2 Marzolini, seruiti con saluietta con foglie, e fiori.
3 Mandole, seruite con foglie, e fiori. e neue sopra.
4 Vna crostata di agresta, con pasta reale, cedronata zuccaro, e cannella.
5 Pera moscarole, seruite con foglie. e fiori, e neue sopra.

Vna piramide alta quattro palmi, fatta di agrumi, pomi di adamo lumie cedrati inghirlandati di bellissimi fiori dorati, & argentati, seruita in vn bacile dorato, regalato di foglie di lauro dorate, & intagliate, fù posta in mezzo la tauola, che rendeua gran vaghezza.

Si mutò le saluiette incontinente,

6 Formaggio de fiori seruito in saluietta, regalato di foglie, e fiori.

7 Viſciole, ſeruite con foglie, e fiori, e neue ſopra.

Leuati li frutti ſi diede da lauare le mani, e ſi leuò la prima touaglia, e ſi poſe in tauola canditi, e confettura, tutta lauorata alla franceſe bacili dieci, ſeruiti con acque dolci di più ſorte.

Pet queſto ſeruitio.

Piatti imperiali reali. numero	90
Tondini numero	200
Sottocoppe numero	12
Vn concone grande per la bottiglieria con il ſuo brocone nu.	1
Bacili per la credenza, e confettura numero	20
Con bocali compagni numero	8

Nota delle biancherie.

Touaglie ſottili per la tauola numero	2
Saluiette numero	50
Sciugatori numero	4
Touaglia per la credenza, e buttigliaria numero	5
Touaglie per diſpenſa, e cucina numero	4
Touaglie per la ſeconda, e terza tauola numero	4
Saluiette per le dette tauole numero	25
Caneuaci per la cucina, e cinali numero	20
Caneuaci per la credenza numero	25

Luglio di graſso.

Banchetto fatto dall' Illuſtriſſimo Sig. Monſignore Borlomonte Auditore di Rota ſeruito a vn piatto alli 5. di Luglio nell' anno 1666.

Primo ſeruitio freddo.

1 VN paſticcio in arme con l'arme di Noſtro Signore, ripieno di vitella con il luſtro di zuccaro, con varij ornamenti tocchi, e profilato d'oro, ſeruito in ſaluietta, regalato di foglie dorate trasforate con fiori.

2 Pre.

2 Presciutti cotti con acqua, e vino, inchiodati di garofani, e cannella, seruito in cassa con vna corona reale. con il lustro di zuccaro, tocchi, e profilato d'oro, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

3 Gelatina con tre capponi sotto arrosto, spaccatoli la testa, e il collo a foggia di aquila imperiale, si copri il primo cappone di gelatina bianca, steccato di aquilette fatte di pasta di pistocchiata, con il suo stecco, tocco, e profilato di oro. Il secondo si copra di gelatina rossa, steccato di gigli fatti di pasta di zuccaro con il suo stecco, tocchi, e profilato di oro. Il terzo si copri di gelatina di color di oro, steccato di fette di cedronata vna punta dorata, l'altra argentata, regalato l'orlo del piatto di gigli fatti di gelatina di più colori, si farà tre coroncine da mettere sopra alle dette teste di pasta di zuccaro, tocche, e profilato di oro, come si farà a becchi, teste, e piedi di detti capponi.

4 Mortadelle cotte con acqua, e vino, seruite in cassa con diuersi ornamenti delli presciutti, tocche, e profilato di oro, seruite in saluietta con foglie, e fiori.

5 Bianco mangiare, si farà vn gran giglio in mezzo al piatto, regalato di leoncini fatti del medesimo tramezzato di gigli piccoli, il tutto tocco, e profilato di oro.

6 Vn pasticcio in arme, con l'arme della Maestà del Rè di Francia, con varii ornamenti, con lustro di zuccaro, tocchi, e profilati di oro, seruito in saluietta, regalato di foglie, e fiori.

7 Piatti due di fiori, seruiti con vna ghirlanda fatta di mortella; interziata di fiori, e neue sopra.

8 Vna torta alla genouese, ripiena di capi di latte, pasta di marzapane, pasta di genoua cedronata, zuccaro, cannella, steccata di fette di cedronata, tramezzata di pistacchi, vna punta dorata, e l'altra argentata.

9 Vna zuppa di biscotti di pisa, bagnati con vino moscatello, sugo di limone, fette di cedronata, tagliata a dadi, spicchi di merangoli di mezzo sapore, finocchio dolce, e tenero, mandole spaccate per mezzo, zuccaro sopra, si serui freddissimo.

8 Piatti due di sapore di marasche meschiato con sapore di ribes, con sugo di limone, lauorato il piatto di zuccaro.

1 CApponi quattro lessi , coperti con la sua zuppa sotto , animelle arrosto , creste , granelli di polli , sparaci , prugnoli, agresta , guancia di porco , zucche ripiene , medolla , sugo di cicotto di castrato , regalato di polpettoncini fatti a gigli, steccati di pistacchi , tramezzati di fette di cedronata , seruita con cannella sopra .

Baccili con dieci tondini di frauole con neue sotto , zuccaro sopra , tondini di sapor verde fatta di pistacchi vn tondino per signore .

2 Piccioni stufati , lardati di ventresca , mezzi cotti in forno , si metti in vaso a finire di cocere con il suo brodo nero, fatto di brugne,e visciole cotte cō vino,passate per setaccio con poluere di mostaccioli , fegatelli di polli fritti , pesti nel mortale , stemperati con tutto sugo di limone , regalato di mele sciroppate , steccate di cannellini confetti , seruita in vna rosetta fatta di pasta con lustro di zuccaro .

Due bacili con dieci tondini di capi di latte , seruiti con zuccaro , e neue sotto .

3 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso bragiolette di vitella lardate di ventresca con vccelletti grassi , animelle di capretto , fette di presciutto , prugnoli , punte di sparaci , agresta , carciofoli teneri , creste , granelli di polli , medolla con il suo brodetto di rossi di oua , sugo di limone , seruito con vn copertoro con l'arma della Maestà della Regina di Francia , con lustro di zuccaro , tocco , e profilato d'oro , seruito con zuccaro .

Due bacili con dieci tondini di presciutto con mortadella regalati di erbe , e fiori .

4 Pollanchette d'india numero dieci , la metà lardate , l'altra metà bardate arrosto , regalate di pasticcetti alla mazzarina , tramezzati di mezzi limoni .

Bacili con dieci tondini con prugnoli.

5 Pollaſtri in addobbo, con ſugo di finocchio, aglio, ſcorza di limone, baſilico piſto tutte aſſieme, ſi ſerue con fette di cedronata. tramezzata di agreſta ſciroppata, poſte ſopra a fette di limone leuatoli l'agro, con zuccaro ſopra.

Bacili due con dieci tondini di regaglie di polli, con croſtini di pane fritto ſotto, cō preſciutto sfilato per regalo.

6 Vna torta di rognonata di vitella cotta arroſto con animelle, medolla di vacina giouine, prugnoli, ſugo di cicotto di caſtrato graſſo, di vitella, vua ſpina, ſpetiarie poche, piſtacchi, dentro confetti di canditi.

Bacili due, con dieci tondini di paſticcetti alla genoueſe.

7 Starnotti ſedeci, la metà lardati, l'altra metà bardati, regalati di offelle, ripiene di bricocoli, con cedronata, zuccaro, & cannella, tramezzato di mezzi limoni.

Bacili due con dieci tondini di paſticcetti alla mazzarina.

8 Pollaſtri ſpezzati alla franceſe, con butiro, fette di guancia di porco, medolla, punte di ſparaci, animelle, torſi di lattuca, capo di latte, prugnoli ligati con roſſi di oua, ſugo di limone, ſi ſerui con cannella ſopra, regalato di lardoni di pane fritto dorato.

Bacili due con dieci tondini di animelle di mongana arroſto, regalato con fette, e mezzi limoni, e paſte ſerenghe.

9 Lombo di mongana arroſto di libre vinti, la metà lardata, & l'altra metà con ſalza ſopra.

Bacili due, con dieci tondini di inſalatine, regalate, ſeruite con neue ſotto.

10 Pollaſtri piccoli ripieni, arroſto affaſcianati inuolti in rete

re-

regalati di giglii, fatti di pasta frolla, tramezzati di mezzi limoni con bel ordine.

Bacili due, con dieci tondini di bianco mangiare, seruito con neue sotto.

11 Tortore arrosto, regalate di tartarette, ripiene di gelo di marasche, steccate di cannellini confetti.

Bacili due di gelatina, con dieci tondini, seruiti con neue sotto.

Frutti.

1 VNa crostata, fatta d'agresta, con poluere di biscottini di sauoia, poluere di pasta di marzapane, pasta di genoua, cedronata, zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra.
2 Formaggio parmegiano, seruito in saluiette, con foglie, e fiori con bel ordine.
3 Pere moscarole, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
4 Bricocoli siroppati, seruiti con il suo gelo.
5 Due Piramidi grandi di tutte le sorte de frutti.
6 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori, con neue sopra.
7 Oliue d'Ascoli, seruite con coroncine di cedri in pezzi:
8 Vna zuppa di visciole cotte, regalate di gigli, fatti di pasta frolla, ripieni di gelo di marasche, steccati di cannellini confetti.
9 Bricocole, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
10 Sparaci, regalati di fette e mezzi limoni.
11 Mandole, seruite con foglie, fiori, e neue sopra.
12 Marzolini di firenze, seruiti in saluietta, con foglie, e fiori.

Si mutano le saluiette subito, che si son posti li frutti in tauola.

Leuato li frutti, si dà da lauare le mani, si leua la prima touaglia, si pose in tauola.

Due bacili, con due piramidi, fatte alla francese, benissimo

composte con diuerse sorte di frutti canditi, che rendeua gran vaghezza, si pose altri dieci bacili, con differenti canditi, si serui con li detti quattro sorte d'acque giacciate.

Et per il ricapito di detto seruitio della argenteria, & biancheria, riporto alla lista del seruitio fatto il primo di Luglio 1665.

Luglio di grasso.

Pranzo di grasso, fatto à sei Caualieri alli dieci di Luglio in Roma.

Primo seruitio freddo.

1 DVe capponi salpimentati, regalati di gelo di cotogne di più colori.

2 Vn presciutto di montagna, cotto con mezz'acqua, e mezzo vino, inchiodato di garofani, e cannella, regalati di oua miscide, fatte di frittatine di rossi d' oua a foggia di vermicelli di monache, poste sopra a fette tonde di limone, tramezzate di vaghi di mela granate, poste sopra fette di limone tonde, come sopra, leuatoli l'agro, con foglie, e fiori.

3 Mortadella cotta come sopra, regalata di foglie, e fiori.

4 Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra, e neue sotto.

Primo seruitio caldo.

1 MInestra di torsi di lattuga, fette di presciutto, animelle, regaglie di polli, carciofoli, punte di sparaci, vua spina, herbette tagliate fine, ligate con rossi d'oua, sugo di limone, con pane abbruscato sotto, vna per signore.

2 Granelli fritti, regalati di paste sfogliate, tramezzati di mezzi limoni.

3 Due capponi grossi allessi, con la sua zuppa sotto, coperti di piselli, con fette di presciutto, animelle di capretto fritte, sparaci con spetiarie poche,

Sapore di ribes, ò vero salsa di pistacchi, vn tondino per signore.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni, animelle, bragiolette di vitella, lardate di ventresca, creste, e granelli di polli, prugnoli, punte di sparaci, fette di presciutto, rossi d'oua cotti, grasso di vitella, carciofali, vna spina, fette di canditi, con il suo brodetto di rossi d'oua, con sugo di limone, mettendelo quando si porra in tauola, con sue spetiarie poche.

5 Pollanchette d'india arrosto numero quattro, lardate alla francese, regalate d'offelle, ripiene di ricotta, rossi d'oua, zuccaro, e cannella, con fette di canditi, tramezzati di mezzi limoni.

6 Piccioni stufati, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, si mettino in vn vaso a finire di cocere, con sugo di limone, poluere di mostaccioli, vino moscatello, brugne, e visciole cotte in vino, passate per setaccio, con fette di cedronata, fegatelli di polli fritti, pisti nel mortale, stemperati con sugo di limone, spetiarie poche, in questa forma si chiama brodo negro, regalati di mele sciroppate, steccate di cannellini confetti.

7 Vitella arrosto, regalata di paste ferenghe, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata d'amandolini, con cedronata, zuccaro, e cannella.

2 Vn marzolino, seruito in saluietta, con foglie, e fiori, partito per mezzo.

3 Sparaci cotti alla milanese, con butiro, formaggio parmeggiano, pepe, e mezzi limoni.

4 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

5 Carciofoli fritti, & allessi.

6 Piselli, seruiti con foglie, e fiori.

7 Cerase, seruite con foglie, e fiori.

8 Scafe, seruite con foglie, e fiori.

9 Pere moscarole, seruite con foglie, e fiori.

10 Scatole di cotognata, & anaci confetti due piatti.

Luglio di grasso.

Pranzo fatto à sei Prelati conuitati da Monsignore Falconieri alli 15. di Luglio, seruito à vn piatto.

Primo seruitio freddo

1 DVe pollanchette d'india, alla suizzera, lardate di ventresca inchiodate di garofali, e cannella, cotti con mezzo vino, e mezz'acqua, regalate di pere sciroppate, tramezzate di fette di limone, leuatoli l'acro, se vi metta sopra rossi d'oua toste, battute con zuccaro sopra.

2 Vn presciutto, lauato bene, s'inchiodi sotto la pelle di garofali, e cannella, e poi se li releghi la pelle, si cuoca con mezzo vino, e mezz'acqua, con fieno dentro, regalato di fiori, e fronde, e fette di limone.

3 Pollastri in adobbo, cotti mezzi in adobbo, e poi fritti, con vn sapore sopra, fatto con aglio, & erbette odorifere, basilico, agresta, poche spetiarie, con zuccaro sopra, con finocchio in grana pisto, regalato di fette di cedronata, tramezzata di fette di limone.

Vn insalata reale, con i suoi requisiti.

Meloni con neue sotto, e sopra, seruiti a mezza tauola.

Primo seruitio caldo.

1 VNa bisca alla francese, con otto piccioni, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, finiti di cuocere poi con bon brodo, e fette di guancia di porco, sugo di cosciotto, quale si fà cocere arrosto, ma che non sia troppo cotto, si tagli in pezzi piccoli, si spezzi, e pisti nel mortale con spetiarie poche, sugo di limone, vino gagliardo, ò moscatello, colata che sia si metterà nel vaso de detti piccioni si tagli il pane, e si abruschi si bagni in bon brodo, si distendino sopra detti piccioni, con

pru-

prugnoli, creſte, granelli di polli, animelle, medolla; piſtacchi verdi, ragliati per mezzo, con ſugo di limone, regalati di polpettoncini, fatti a gigli, ſteccati di piſtacchi, e fette di cedronata, con ſapor di ribes.

2 Peducci di vitella in adobbo, ſeruiti con zuccaro, e cannella ſopra, regalati di fette di limone.

3 Vn paſticcio sfogliato di piccioni ſenz'oſſo, braſciole di vitella, lardate di ventreſca, vitella battuta, graſſo, animelle, roſſi d'oua cotte, fette di cedronata, vccelletti, medolla, agreſta, poche ſpetiarie, ſeruita con zuccaro ſopra, e a l'orlo del piatto.

4 Starnotti arroſto, lardati alla franceſe, con la ſua ſalſa baſtarda, con aceto, zuccaro, cannella, cappari, oliue ſenz'oſſo, regalati d'offelle ripiene d'agreſta ſiroppata, con cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzata di fette di limone.

Frutti,

1 VNa croſtata di perſiche, con poluere di paſta reale, cedronata, zuccaro, e cannella.

2 Formaggio parmigiano, ſeruito in ſaluiette, con fiori, e fronde.

3 Pere brutte bone, ſeruite con fronde, e neue ſopra, libre cinque.

4 Amandole, ſeruite con neue, e fronde, libre trè,

5 Finocchio in grani, con neue ſopra.

6 Brugne, ſeruite con frondi, e neue libre ſei.

7 Perſiche, tagliate con vino roſſo freſco, libre ſei.

8 Perſiche intiere, con fronde, e neue, libre otto.

9 Scatole di cotognata, ſeruite in ſaluietta.

10 Anaſi confetti, ſeruiti in ſaluietta.

Si daranno due ſorte d'acque al guſto de' conuitati.



Luglio di magro.

Banchetto fatto di magro dall' Illuſtriſſimo Monſignor Emeriz alli Signori Auditori di Rota alli 20. del meſe di Luglio 1667.

Primo ſeruitio freddo.

1 VNa ſpigola di libre dodeci, ſeruita ſopra con diuerſe ſorte di geli, regalato l'orlo del piatto di pere ſciroppate, ſteccate di cannellini confetti.

2 Vn piatto di bottarghe tagliate fine ſeruite con oliue ſenz'oſſo, in mezzo al piatto, tramezzate di fette di limone intagliate, e tagliate tonde, poſtoui ſopra oua miſcide, fatte di frittatine, tagliate a foggia di vermicelli di monache, leuatoli l'agro tramezzate di ſapor d'agreſta, poſto ſopra dette fette.

3 Vn piatto di ſorra graſſa, ſeruita con fiori di boragine in mezzo al piatto, regalato l'orlo del detto piatto di vna faſcia, fatta di cedro a foggia di corona, ſe ne ſeruì in tondini vno per ſignore.

4 Vn paſticcio di cefali, fatto a ottangolo, che ſij a due faccie, vna faccia con l'arme di Noſtro Signore, e l' altra della Maeſtà dell' Imperatore, il tutto tocco, e profilato d'oro, ſi tramezzino le due faccie, con vn ramo di lauoro, che facci adornamento all'vna, e l'altra faccia, ſeruito in ſaluietta, con foglie, e fiori.

5 Vn dentale di libre quattordici cotto in graticola, coperto di gelo di maraſcha, regalato di tartarette, ripiene di ſapor di ribes, ſtemperato con ſugo di limone, tramezzato di roſette, ripiene di ſapor d'agreſta, ſteccato ambedue di cannellini confetti.

6 Fichi, ſeruiti con foglie, e fiori, e neue ſopra, piatti due.

7 Capo di latte, ſeruiti con vn feſtone di butiro, con zuccaro ſopra, ſi ſerui in tondini con li ſuoi feſtoncini attorno.

8 Linguattole in adobbo, ſeruite in vn piatto rialzato, regalato di offelle, ripiene di brugne, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati con fette di limone.

9 Fra-

9 Frauole, seruite in tondini, con neue sotto, e zuccaro sopra.

Primo seruitio caldo.

1 Mineſtra di prugnoli, e ſparaci, con il ſuo pane abbruſcato ſotto.

2 Vna ſpigola di libre dieci alleſſa, con la ſua zuppa ſotto di pane abbruſcato, coperto di prugnoli, cauoli fiori, code di gambari, ſparaci, telline, fette di ſorra graſſa, regalato di polpettoncini, fatti a gigli, ſteccati di pignoli.

Due bacili, con dieci tondini di frauole, con neue ſotto, e zuccaro ſopra.

3 Bragiole di ſtorione, regalate d' offelle, ripiene di briccocole; canditi, zuccaro, e cannella.

Due bacili con dieci tondini di capi di latte, con li ſuoi feſtoncini, fatti di butiro, seruiti con neue ſotto, e zuccaro ſopra.

4 Vn paſticcio alzato alla franceſe, ripieno di polpa di ſpigola, latte di ſtorione, bragiolette di ſtorione, ſparnocchie, punte di ſparaci; prugnoli, agreſta, ſpetiarie poche, code di gambari, oſtrighe ſalate, ſeruito con il ſuo brodetto, fatto di latte di pignoli, con ſugo di agreſta, ò limone, ſeruito con zuccaro ſopra.

Due bacili, con dieci tondini di ſorra graſſa ben guarnito.

5 Linguattole fritte, regalate di paſte frolle, fatte a S tramezzate di mezzi limoni.

Due bacili, con dieci tondini di prugnoli.

6 Storione arroſto, lardato di cotica di ſorra, regalato di mezzi limoni, e con ſalſa baſtarda ſopra, regalato di tartarette, ripiene di ſapor di agreſta.

Due bacili, con dieci tondini d'insalate putride, bene acconcie, con la sua neue sotto.

7 Vn polpettone, ripieno di diuerse sorte di polpe di pesce, si facci con detta polpa di pesce vn pastume da far polpette, si metta, ò butiro, ò olio nel piatto, si facci soffrigere polpa di spigola, con butiro, ouero olio, e si metti dentro code di gambari, polpa di pesce, cappone, sparnocchie, telline, cotica di sorra, pistacchi, fette di canditi, agresta, cauoli fiori fritti, spetiarie, e soffritta che sarà tutta la detta materia, si metta dentro al piatto, quando vi sarà la metà del detto pastume, e poi si ricopra, con l'altra metà tutta la detta materia, quando vi sia olio ò butiro sopra, si stecchi di fette di cocuzzata, tramezzata di pistacchi, si coci in forno, con olio, ò butiro sopra con bel ordine.

Bacili numero due, con dieci tondini di bianco mangiare, con neue sotto.

8 Triglie di portiera in graticola, regalate di offelle, ripiene di briccocole, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

Bacili due, con dieci tondini di cauiale di ferrara.

9 Rombo in potaggio con cappari, sorra grassa, prugnoli, cauoli fiori fritti, ligato con mandole attorrate, con sugo di limone, telline, e sparnocchie, e carciofoli teneri, e poche spetiarie.

Bacili numero due, con dieci tondini di gelo di brugne.

10 Calamaretti fritti, regalati di pasticcetti, fatti di pasticcietti, fatti di pasta frolla, ripieni di conserua di tutto cedro, tramezzati di mezzi limoni.

Bacili dui con dieci tondini di cauoli fiori, con tartufoli regalati di mezzi limoni.

11 Lamprede fritte, tramezzate con granchi teneri, regalate di paste ferenghe, tramezzati di mezzi limoni.

Bacili numero dui, con dieci rondini di biscotti di galera, con l'odore d'aglio, aceto forte, alice, acetosa, scorza di cedro fresco verde, basilico, cedronata candita, tagliata a dadi, il tutto pisto nel mortaie, e si metta sopra alli detti biscotti, quando sijno bagnati, con acqua tepida.

Frutti.

1 VNa crostata d'agresta grande con poluere di biscottini di sauoia, canditi, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.
2 Marzolini di firenze numero dui, partiti per mezzo, seruiti in saluietta, con foglie, e fiori.
3 Pere moscarole, seruite con foglie. e fiori, e neue sopra.
4 Briccocole sciroppate, con il suo gelo, steccate di cannellini confetti.
5 Brugne, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
6 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.
7 Graffioni romaneschi, seruiti, con foglie, e fiori, e neue sopra con bel ordine.
8 Visciole palombine, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
9 Vliue d'ascoli, seruite con coroncine, fatte di cedro.
10 Carciofoli tartufolati, e fritti.
11 Scatole di cotognata, seruita in saluietta, con foglie, e fiori.
12 Anasi confetti, seruiti in saluietta nel piatto rialzato.

Si mutino le saluiette, e leuati li frutti si dà da lauare le mani, con leuare la prima touaglia, si pone in tauola.

Bacili numero cinquanta di canditi, e confetture diuerse, seruendole con tre sorte d'acque concie, cioè limonea, e cedrata insieme, sorbetto, e cannella, con vn poco di zuccaro muschiato.

Argentaria.

Per questo seruitio vi vogliono piatti Imperiali, Reali, e mezzi reali numero ottanta.

Bacili per la credenza, per canditi, e confettura numero venti, con dieci boccali compagni.
Vna saliera grande.
Tondini numero ducento.
Trinciera con le sue appartenenze
Vn concone grande, con il suo broccone per la buttigliaria.
Sottocoppe numero dodici, otto dorate, e quattro liscie numero dodici.
Posate finite numero dodici, cioè cortelli, cucchiari, e forchette.

Biancheria.

Touaglie fine per la tauola grande numero due.
Touaglie due grandi, vna per buttigliaria, & l' altra per la credenza numero due.
Saluiette per la tauola numero settanta.
Asciugatori numero otto.
Copertori diuersi per le posate numero dodeci.
Touaglie per la seconda tauola numero due.
Touaglie per la cucina, e dispensa numero quattro.
Saluiette per la seconda tauola numero trenta.
Canauacci per la credenza, e zinali per la cucina numero 40.

Luglio di magro.

Banchetto fatto da Monsignor Prioli, alli 11. Auditori di Rota, alli 25. di Luglio,

Primo seruitio freddo.

1 FIchi, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.
2 Tarantello, seruito in tondini ben guarniti.

3 Vn

3 Vn pasticcio di vmbrina di mezzo rilieuo, con l'arme del Signor Cardinal Ghigi.

4 Bottarghe, seruite in tondini ben guarniti.

5 Ombrine di libre ventidue l'vna, coperte di gelatina, fatta a onda di mare, regalate di tartarette, ripiene di banco mangiare, verde, e parte bianco, steccata la verde di cannellini confetti, e la bianca di pistacchi, tocchi di oro.

6 Torte alla genouese, steccata di pistacchi, e fette di cedronata, regalata di vn festoncino, fatta di pasta di marzapane, con il lustro di zuccaro, lauorato di rabesco, tocco, e profilato di oro.

7 Linguattole in adobbo di tre colori, regalate di vna corona ducale, fatta di pasta, con lustro di zuccaro, tocco d'oro, e di d'argento, si seruirà in tondini.

8 Capponi di galera in tondini, con neue sotto.

9 Vn cefalo grosso per piatto in graticola, con salsa bastarda sopra, regalato di loguste, fatte di pasta di marzapane di color rosso, tocco d'oro, & argento.

10 Frauole, seruite in tondini, con neue sotto, e zuccaro sopra.

11 Bianco mangiare, si farà vn arme di Nostro Signore, tocco di oro.

12 Insalata reale, insalatine pudrite, si acconciaranno al quarto seruitio di cucina, con le sue fascie, e coroncine, con neue sotto

13 Torte bianche giacciate, regalate di fiori di zuccaro, fatti al naturale, tocchi d'oro, & argento.

14 Vn piatto di gelo di brugne, regalate di vna corona reale, fatta di pasta di zuccaro, tocco, e profilato d'oro, & argento.

15 Bragiole d'vmbrine grosse, con sapore di visciole, regalate di otto tartarette, fatte a rosa, ripiene tutte di differente colori di gelo.

Primo seruitio caldo.

1 Minestra di rossi d'oua fresche, e capo di latte, a foggia di brodetto, con butiro fresco, e sugo di limone.

2 Oua fresche sperdute in latte, con la sua zuppa sotto, butiro, fette di cedronata, zuccaro, e cannella.

3 Testa di storione allesso, seruito con fiori, herbette, sugo di limone, pepe, con il suo sapore bianco, con mandole, vn tondino per signore.

Sapor di ribes, ſtemperato con ſugo di limoni.

1 TRotte fritte, regalate d' offelle, ripiene di viſciole ſciroppate, e cedronata, tramezzate de mezzi limoni.
2 Vn paſticcio ouato per ſignore, fatto la paſta di paſta di marzapane, zuccaro, farina, butiro, e roſſi di oua, ripieni li paſticci di ſtorione, e fette di ſorra graſſa.
3 Punte di ſparaci, cappari, prugnoli, fette di cedronata, agreſta, roſſi di oua cotte, e ſugo di limone, butiro, con il ſuo brodetto di roſſi di oua, ſugo di limone, quando ſi porta in tauola, con il ſuo copertoro trasforato, con zuccaro ſopra.
4 Tartaruche in pottaggio, tagliatogli il capo, ſi coce nella bragia, tanto, che ſi apre la ſua coccia, che in queſta forma ci vole poca ſpetiaria, ſi mette amandole attorrate, ſugo di limone, ſorra graſſa, prugnoli, herbette odorifere, vino moſcatello, poluere di moſtaccioli, regalato di tortiglioni, ripieni di viſciole ſciroppate, ſeruite con vn copertoro, con luſtro di zuccaro, con mezz. oua ripiene.

Terza portata.

Sapor di viſciole in tondini.

1 LInguattole fritte, regalate di paſticcetti alla genoueſe, tramezzate con mezzi limoni, & herbette fritte.
2 Vna biſca alla franceſe, lenguattole fritte, ſenza ſpina otto per piatto, ripiene di paſta di genoua, paſta di marzapane, agreſta, e poluere di moſtaccioli per copritura, aloguſte, oſtriche, telline, granci teneri, ſorra graſſa, cappari, prugnoli, polpa di triglie, code di gambari, lamprede, ſugo di limone, vino moſcatello, piſtacchi verdi ſopra, regalato di polpettoncini, ſteccati di fette di cedronata.
3 Storione arroſto, regalato di offelle, ripieno di bianco mangiare, tramezzato di mezzi limoni.

Quar-

Quarta portata.

Si acconcino l'inſalatine, con neue ſotto.

1 VN paſticcio all'ingleſe, ſeruito con giaccio ſopra, regalato di zuccaro, triglie di portiera in graticola, ſeruite con ſalſa baſtarda ſopra, regalate di tartarette, ripiene di gelo di brugne, tramezzate di fette di limone, ſteccate di cannellini confetti.

2 Vna frittata, ripiena di quattro ordini, la prima di briccocole ſciroppate, con poluere di marzapane, la ſeconda di agreſta ſciroppata, con ſcorza di cedro candito, la terza di maraſche, ſciroppate con poluere di biſcottini di ſauoia, e cedronata, tagliata fina, la quarta di brugne ſciroppate, con poluere di mostaccioli, ſi metterà ſopra l'vltima frittata, ſugo di limone, zuccaro, e cannella.

Quinta portata.

1 GRranci teneri, ouero lamprede fritte, regalate di calamaretti fritti, tramezzati di mezzi limoni.

2 Orate in graticola, regalate di paſte ſerenghe, tramezzate di mezzi limoni.

Seruitio di credenza.

1 VNa croſtata di brugne malmature, con cedronata, paſta di genoua, zuccaro, e cannella.

2 Marzolini, ſeruiti in ſaluietta, con fiori, e fronde, intagliate dorate.

3 Sparaci cotti alla milaneſe, con butiro, caſcio parmegiano, e pepe.

4 Oliue, ſeruite con coroncine, e fette di limone.

5 Vna zuppa di viſciole, con neue ſotto.

6 Briccocole, ſeruite con vn feſtone di mortella, fiori, e neue ſopra.

7 Formaggio parmegiano, ſeruito in ſaluiette, con fiori, e fronde intagliate dorate.

8 Paſticcietti, fatti di paſta di marzapane, butiro, zuccaro, roſ-

roſſi d'oua, poca farina, ripieno di gelo di agreſta, e di brugna, con cedronaia, zuccaro, e cannella.
9 Amandole, ſeruite con ghirlanda di mortella, con fiori, e fronde, e neue ſopra.
10 Finocchio in grano, ſeruito, con fiori, e fronde, e neue ſopra.
11 Pere moſcarole, ſeruite con vn feſtone de fiori, e mortella con neue ſopra.
12 Viſciole, ſeruite con foglie, e fiori, e neue.
13 Vn piatto di brugne ſciroppate con il ſuo gelo.
14 Cotognata di bologna, ſeruita in ſaluietta.
15 Anaſi confetti, ſeruiti in ſaluietta.
16 Canditi, e confetture, e conſerue, con quattro ſorte di acque.

Luglio di magro.

Pranzo fatto alli 30. di Luglio 1665.

Primo ſeruitio freddo.

1 LVcci in adobbo, regalati di mele ſciroppate, ſteccate di cannellini confetti, tramezzati di fette di limone.
2 Braſciole di cefalo groſſo in graticola, regalate di offelle, ripiene di briccocole, con roſſi d'oua cotti, e crudi, e canditi, e cannella. tramezzati di mezzi limoni.
3 Vna ſpigola leſſa, coperta di gelatina verde, ſopra alla detta, & attorno differente ſorte di geli, ſi regali della detta.
4 Vn pasticcio di pezzi d' vmbrina, fatto a cuore, ſi ſerua con zuccaro ſopra, come all'orlo del piatto ſi metta foglie, e fiori.
5 Sorra graſſa, regalata di cappari, mele granate, & herbette.

Primo ſeruitio caldo.

1 MIneſtra di cimette di cauoli verdi, con prugnoli, agreſta, telline, code di gambari, condito con oglio, e bullito con aglio, con ſue ſpetiarie poche, vna per ſignore.
2 Trotte alleſſe, coperte di ſparaci, cauoli fiori, carciofoli, prugnoli, fette di ſorra graſſa, con ſua zuppa ſotto di biſcotto.

Sa-

Sapor bianco, fatto di ſapor di mandole, e cedronata, ſtemperato con ſugo di limone.

2 Triglie di portiera in graticola, regalate di tartarette, ripiene di ſapor di maraſche, tramezzato di mezzi limoni.
3 Vn paſticcio alzato alla franceſe, con diuerſe ſorti di peſce, e ſuoi condimenti, ſeruiti con zuccaro ſopra, ſi come all' orlo del piatto.
4 Spigolette d' vna libra l'vna in graticola, regalate di ſalſa baſtarda ſopra, & vn tortiglioncino all'orlo del piatto, con zuccaro ſopra.
5 Linguattole fritte, regalate di rauioli, ripiene di paſta di marzapane, tramezzate di mezzi limoni.
6 Braſciole di ſpigola, regalate di paſte alla todeſca, tramezzate di tartarette, ripiene di ſapor di viſciole, e mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa croſtata di mele con canditi, zuccaro, e cannella; ſeruita, con zuccaro ſopra.
2 Parmigiano libre ſei, ſeruito in ſaluietta, con foglie, e fiori.
3 Carciofoli fritti, regalati di mezzi limoni.
4 Finocchio cardato, ſeruito con foglie, e fiori.
5 Bricocole, ſeruiti, con foglie, e fiori.
6 Vna zuppa di viſciole, con zuccaro ſopra.
7 Moſcatello, regalato di foglie, e fiori, con neue ſopra.
8 Pere ghiacciole, ſeruiti con foglie, e fiori, e neue ſopra.
9 Lazzarole, ſeruite in ſaluietta, con foglie, e fiori.
10 Anaci confetti, e ſcatole di cotognata, numero otto, ſeruiti in ſaluietta.

Si ſeruiranno due ſorte di acque concie di ſorbetto, e limonea.

IL FINE.

Agosto di grasso.

Banchetto fatto alli 5. d' Agosto 1667. per dicidotto Conuitati.

Primo seruitio freddo.

1 Na zuppa di biscotti di pisa, inzuppati di vino moscatello, sugo di limone, spicchi di merangoli di mezzo sapore mondi, mandole fresche, spaccate per mezzo, canditi tagliati a dado, finocchio dolce tenero, zuccaro sopra; seruito con neue sotto, che sia ben freddo.

2 Vn pasticcio in arme a quattro faccie, la prima faccia si farà l'arme di Nostro Signore, la seconda si farà l'arme della serenità del Duce di Venetia, l'altre due si farà l'arme delli Signori Prencipi Rospigliosi, il detto con lustro di zuccaro, tocco, e profilato d'oro, seruito in saluietta, regalato di foglie dorate, e trasforate, e fiori; posto in mezzo alla tauola.

3 Doi piatti di brugne verdacchie monde, seruite con neue sotto, zuccaro sopra, regalato l'orlo del piatto di vn feltone, fatto di geli di più colori, tocco, e profilato d'oro.

4 Vn piatto con quattro presciutti cotti con acqua, e vino, inchiodati di garofani, e cannella, si metti fieno, latte; quando sarà scemo il vaso, si metti vn boccale di latte, seruiti con vn rosone di pasta, con quattro vani, e per ciaschedun vano il suo presciutto, con il suo giaccio cannellato, seruito in saluietta, con foglie, e fiori, il tutto tocco, e profilato d'oro.

Insalate siano dui piatti.

5 Capponi salpimentati, seruiti in piedi attorno a vn giglio, fatto di pasta, con lustro di zuccaro, tocco, e profilato d'oro, ciaschedun cappone hauerà il collo ligato, con vna fettuccia incarnata, seruiti, e regalati di fettuccie di geli di più colori, li detti saranno sei per piatto, con vn festone all' orlo del piatto, fatto di pasta, con lustro di zuccaro, tempestato di folignati di più colori.

6 Me-

6 Meloni tagliati, seruiti con neue sotto.

Si rinoueranno li detti meloni ad ogni portata di cucina.

7 Vn insalata reale, con fasce; e coroncine, stelle, mostaccioli, leoncini, si faranno insalatine pottide per ciascheduno conuitato, si acconcino alla terza portata, con neue sotto.

8 Vna torta alla genouese, con capi di latte, rossi d'oua, cotti, e crudi, canditi di zuccaro, e cannella, steccata di più fette di cedronata, tocca d'oro, e d'argento, seruita con vn festone attorno, fatta di gelo di più colori.

9 Bianco mangiare in differenti forme per regalo, si regali l'orlo del piatto di bianco mangiare verde, fatto con sugo di abieta, a foggia di rabesco, tramezzato di geli di più colori, tocco di oro vago.

10 Mortadella cotta, con acqua, e vino, seruita in cassa, con varij ornamenti, tocca, e profilata d'oro.

11 Vna capirottata fredda, fatta di pollanchette, e capponi arrosto lardati, si metti fette di pane, bruscato sotto la lotta, si finischi di bagnare con sugo di limone, e brodo, si distendi il detto pane, nel piatto, con l'arrosto, in pezzi, con fette di animelle arrosto, vccelletti stati in adobbo fritti, con fette di guancia di porco dissalata, e fritta dorata, fette di mortadella, si cuopri tutto il piatto della detta, e poi si cuopre tutto il detto piatto di sapore d'agresta, si serui con neue sotto, che sia ben freddo, regalato l'orlo del piatto, di più colori di geli.

12 Vn piatto di sapore di visciole, regalato di vn copertoro, fatto di pasta di marzapane, con lustro di zuccaro, con l'arme del Signore Ambasciatore, tocco, e profilato d'oro.

13 Piccioni in adobbo alla catalana, mezzi cotti arrosto, lardati di ventresca, messi in vaso à finire di cuocere, con sugo di limone, cannella intieta, canditi pisti nel mortale, quando siano cotti, si distendino nel piatto, regalati sopra li detti piccioni della materia, che resta nel vaso, che sarà à foggia di gelo, regalato l'orlo del piatto di pere sciroppate, seruite sopra a canestrine, fatte di pasta di zuccaro, tocche d'oro, tramezzate di tartarette, ripiene di sapore di cotogni, steccati di cannellini confetti, si come alle pere sciroppate.

14 Gelatina con due capponi arrosto, seruiti in nauicella imperia-

ria-

riali, vna voltar la coda all' altra, tagliatogli la testa, & il collo a foggia d'aquila imperiale, il primo cappone, coperto di gelatina bianca, e steccato di aquilette, fatte di pistacchiata, con il suo stecco, si faccia doi coroncine da metter sopra alle teste, piedi, e becchi dorati, il primo cappone coperto di gelatina verde, steccato di gigli, fatti di pasta di zuccaro, con il suo stecco, il tutto tocco, e profilato d' oro, regalato l' orlo del piatto di mele sciroppate, steccate di cannellini confetti, seruite sopra rosette di pasta di marzapane, tocche d'oro,

15 Fichi piatti dui, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra delli detti, se ne daranno quattro per tondino, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.

Si farà doi insalate reale.

16 Si farà vn ercole di pasta di marzapane, tocco, e profilato di oro.

Si farà vn leone di butiro, cannellato, e profilato, e tocco d'oro.

Primo seruitio di cucina calde.

Si darà tondini di presciutto, e mortatella ben guarniti.

Tondini di sapore di pistacchi, con canditi.

1 MInestra di torsi di lattuga, animelle, fette di presciutto, agresta, prugnoli, erbette odorifere, tagliate fine, ligate con rossi d'oua, e sugo di limone, seruite con crostini di pane sotto.

2 Animelle di vitella, lardate minutamente arrosto, regalate di offelle, ripiene d' agresta, canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

3 Pollastri allessi senz'osso, ripieni di vitella battuta, prugnoli, fette di presciutto, tagliati a dadi, agresta, grasso di vitella, poche speciarie, erbette odorifere, tagliate fine, con oua, seruiti con crosta di pane abbruscato, sopra li detti pollastri, ligati con rossi d'oua, e sugo di limone, regalate di polpettoncini,

fat-

fatti a S steccati di pistacchi, e fette di cedronata, si metta sopra il piatto cannella.

4 Vn polpettone, ripieno con piccioni senz'osso, bragiolette di vitella, lardate di ventresca, animelle, prugnoli, fette di guancia di porco, creste, e granelli di polli, vccelletti grassi, vitella battuta, grasso di vitella, si faccia soffriggere in vn vaso tutta la detta materia, con butiro, poca speciaria, con agresta, si faccia pastume di far polpette di vitella, si vnta bene il piatto d' argento di butiro, si metta il detto pastume nel piatto, si metta tutta la sudetta materia soffritta nel piatto, si aggiunghi fette di canditi, rossi d'oua cotti, medolla, & agresta, e butiro, si cuopra tutta la sudetta materia, con il resto del pastume, steccata tutta di pistacchi, e fette di canditi, si metta butito sopra, si cuoci in forno, quando sarà appresso, che cotta si cacci fuori, e si metta sugo di limone sopra, e zuccaro fino, che verrà a rifare, si metta in forno a ripigliare il colore.

5 Maccaroni, fatti di pelle, e petti di capponi cotti, che saranno i capponi, con guancia di porco lessi, si cauano, e si spogliano della sua pelle, si conseruino in vn piatto, si faccia piccare tutto il petto delli medemi capponi, habbia lesse prouature fresche, butiro fresco, parmegiano grattato, lasagne a vento, cotte con mezzo latte, e mezzo brodo di cappone, si faccia piccatiglia della detta guancia, si metta pane a bruscare, si vnta il piatto di butiro, si metta il detto pane abbruscato, si metta lasagne, formaggio parmegiano, si metta piccatiglia di petto di cappone, piccatiglia di guancia di porco, prouature fritte sopra, butiro, e cannella, si faccia tre solari, con questo ordine, l'vltimo ordine, si metterà tutta la sudetta pelle, si metta cannella, butiro sopra, e si faccia pigliare il rossolo in forno, regalato l'orlo del piatto di cannella.

6 Pollastri spezzati alla francese soffritti con butiro, fette di guancia di porco torzi di latuca refatti, e tagliati, agresta, speciarie poche, capo di latte, erbette odorifere tagliate fine, prugnoli ligati con rossi d'oua, e sugo di limone, seruito con cannella sopra, regalato l'orlo del piatto con crostini di pane fritto dorato postoui sopra fette di presciutto, tagliate larghe cotte in graticola.

7 Vn tondo di coscia di mongana lardata di ventresca dentro, e fuori stufato con il suo brodo nero fatto di visciole, e brugne

sec-

fecchi cotte con vino paſſato per ſetaccio , poluere di moſtac-
cioli , fegatelli di pollo fritti , piſti nel mortaro , ſtemprati con
ſugo di limone , regalate di mele ſciroppate , ſeruite in cane-
ſtrella di paſta di marzapane , con luſtro di zuccaro .

8 Capponi leſſi coperti di capi di latte , roſſi d'oua crudi, formaggio parmeggiano , prugnoli , fette di guancia di porco , ſteccato tutto il piatto di piſtacchi , e fette di canditi , ſeruito ſotto il piatto di vna zuppa di biſcotto abbruſcato , vi ſi metta cannella ſotto , e ſubbito ſi metta a reſolire nel forno , regalato l'orlo del piatto di zuccaro , e cannella .

9 Oglia alla ſpagnola , due capponi leſſi cotti con guancia di porco , vn pezzo di coſcia di caſtrato , vn pezzo di vitella campareccia , vn pezzo di vaccina , vn pezzo di vitella mongana , vn pezzo di preſciutto , ſi facci nel piatto vna zuppa di biſcotti papalini abbruſcati , ſi taglino i detti capponi in pezzi , ſi come tutti gli altri carnaggi , e preſciutto, ſi metta cauoli ripieni, cipolle ripiene , ceci , lenticchie con capi d'aglio intieri , tartufoli intieri , broccoli di cauoli verdi , in mazzetti , animelle di vitella arroſto in fette , quaglie numero dodeci , ſei ſtufate , e ſei arroſto , ſtarnotti numero ſei arroſto , regalato l'orlo del piatto di gigli ſcoperti , ripieni di animelle , braſciolette di vitella , vccelletti graſſi , prugnoli , e pezzi di canditi coperti con vn copertino trasforato fatto di paſta frolla , il detto piatto , ſeruito con ſugo di limone , e cannella ſopra .

10 Vn petto di vitella mongana , ripieno di vitella , graſſo , e ceruella , fette di preſciuto , prugnoli , agreſta , oua , e formaggio , con le ſue ſpetiarie , cotte con mezzo latte , e mezza acqua , con guancia di porco , ſeruita ſopra a fette di paſta reale , con vn brodetto di roſſi d'oua ſopra , ſtretto , con ſugo di limone , ſeruito con cannella ſopra , regalato l' orlo del piatto di braſciolette auuolte in rete di vitella , tramezzate di fegatelli di polli , auuolti medeſimamente in rete .

11 Pollaſtri in adobbo , con ſugo di baſilico , erbe odorifere , ſcorza di cedro freſca, vn ſpicchio d'aglio, finocchio freſco dolce , ſi piſta tutta la ſudetta materia nel mortaro , ſi ſtempri con mezz'aceto forte , e mezzo ſugo d'agreſta , ſi paſſi per ſettaccio , cauati li detti d' adobbo ſi friggono , ſi metta in vn vaſo tutta la ſudetta materia dell' adobbo , ſi aggiunga fette di cedronata tagliati a dadi ſotto ſottile , ſi faccia bollire , fritti li

sudetti, pollastri, si metta sopra il detto adobbo, regalato questo piatto di fette di canditi tagliati larghe, tramezzate di fette di limone tagliate, & intagliate tonde postoui sopra gelo di più colori, quando gli sarà leuato l'agro alle sudette fette.

12 Vna capirottata, fatta di pollanchette arrosto, capponi arrosto con la sua zuppa sotto di pane bruscato, si bagni il detto pane nella giotta, si finisca di bagnare con brodo, e sugo di limone, si tagli in pezzi tutti li sudetti arrosti, regalato di animelle arrosto in fette, prugnoli, fette di presciutto cotto, vccelletti arrosto, si metta sugo di gigotto di castrato con sugo di limone, medolla con pistacchi sopra tagliati per mezzo, regalato di tortoglioncini, ripieni di polpe di capponi, grasso di vitella, medolla pistacchi, e rossi di oua, cotti, e crudi, seruita con cannella sopra.

13 Vna torta nel piatto di rognoniata di vitella con animelle, prugnoli, fette di presciutto sottile, pasta di marzapane, pasta di genoua, agresta senza granelli, pistacchi, medolla con le sue spetiarie, e zuccaro sopra, si come all'orlo del piatto.

14 Lepro in brodo lardiere, regalato di offelle, ripiene di persiche sciroppate, trammezzate di mezzi limoni, si metti canditi nelle offelle. ripiene di persiche sciroppate, tramezzate di mezzi limoni, si metti canditi nelle offelle con cannella.

15 Vn presciutto di montagna caldo, seruito con foglie, regalate di fette di limone intagliato, leuatogli l'agro, postoui oua miscide fatte di frittadine di rossi d'oua, tramezzato di gelo di cotogniata rossa, seruito nelle medeme fette di limone.

Secondo seruitio di cucina.

Seconda portata.

Si muta le saluiette.

Vn tondino di sapore di ribes, stemperato con sugo di limone, vn tondino di gelatina, con lancette di petto di cappone ben guarnito.

Si dij Meloni.

1 FAgiani arrosto lardati minutamente, seruite, con ale sue naturale, e collo, regalati di pasticetti alla genouese, tramezzati di mezzi limoni, seruiti sopra ad vn rosone di pasta con vasi tre, per ciascun vano, il suo fagiano, il detto rosone tempestato di fulignati di più colori.

2 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso bragiolette di vitella, animelle, prugnoli, grasso di vitella, fette di presciutto, creste, granelli di polli, medolla, agresta, spetiarie poche, rossi d'oua cotti, con il suo brodetto di rossi di oua, quando si porta in tauola, seruito con vn copertoro trasforato, con zuccaro sopra, come si fà all'orlo del piatto.

3 Beccafichi arrosto, seruiti sopra a crostini di pane fritto, regalato di tartarette, con gelo di cotogni, e bianco, steccata di pistacchi, tramezzata di mezzi limoni.

4 Storione arrosto, lardato di ventresca, seruito con sugo di limone, regalato di offelle, ripiene di bianco mangiare verde, tramezzato di mezzi limoni.

5 Vn pasticciotto per signore di pasta frolla, ripieni di animelle, creste, e granelli di polli, vcelletti grassi, medolla, prugnoli, pistacchi, fette di presciutto, canditi in tocchi, agresta, con il suo brodetto di rossi d'oua, sugo di gigotto, sugo di limone, e quando si porta in tauola, seruiti con vn copertorino trasforato con zuccaro sopra.

6 Tortore arrosto, la metà lardate, e la metà bardate, seruite sopra a pane di spagna fritto dorate, tramezzato di mezzi limoni nell'orlo del piatto, si serui offelle aperte, ripiene di sapore di corniali, steccate di pistacchi, e fette di canditi.

7 Pasticcetti all mazzarina, fatti di pasta frolla, ripieni di petto di capponi, ben piccato, medolla, e grasso di vitella, prugnoli, pistacchi, agresta senza pelle, e granelli, rossi d'oua cotti, e crudi, con cannella, seruito l'orlo del piatto di zuccaro.

8 Anatroccoli arrosto, lardati minutamente, regalati di tartarette, ripiene di sapore di cotogni rossi, tramezzate di mezzi limoni.

9 Offelle, ripiene di agresta, con canditi, cannella, e zuccaro.

10 Capponi arrosto, lardati alla francese, regalati di paste serenghe, tramezzate di limoni.

11 Gigli, fatti di pasta frolla, ripieni di pere sciroppate, con canditi, zuccaro, cannella, seruiti con zuccaro sopra.

12 Pol-

12 Pollastrelli piccioli tondi, auuolti in rete di vitella, regalati di fette di pomi cotogni, seruiti con falignati di più colori, tramezzati di mezzi limoni.
13 Piccioni arrosto, cotti alla fiorentina, regalati di vn tortiglione, ripieno di pere sciroppate, con canditi, tramezzato di mezzi limoni.
14 Vna torta alla genouese, seruita con zuccaro sopra.
15 Pollanchette arrosto, lardate minutamente, regalate di due tortiglioncini, ripieni di brugne mal mature, tramezzati di mezzi limoni.

Terza portata di cucina.

Si dij vn tondino di bianco mangiare, & vn tondino di sapore d'agresta.

Si dij melone, si acconcino l'insalatine, si seruino con neue sotto.

Si muta le saluiette.

1 POllanchette d'india, senz'osso, ripiene di vitella, animelle, agresta, prugnoli, grasso di vitella, fette di presciutto, rossi d'oua, erbette odorifere, cotte con mezz'acqua, e mezzo latte, con guancia di porco, regalate di polpettoncini, fatti a torre, seruite con cannella sopra, con la sua zuppa sotto.
2 Piccioni spezzati alla francese, soffritti con butiro, fette di presciutto, erbette odorifere, agresta, animelle, prugnoli, ligati con rossi d'oua, e latte, seruito con cannella sopra, regalato l'orlo del piatto di cannella.
3 Capponi spellati all'inglese, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, e poi messi in vn vaso a finire di cuocere, con tutte le sorti di spetiarie, con vn sapore, fatto di mandole attorrate monde, che siano piste, si stemprino, con sugo di limone, si metti fegatelli di polli fritti, pisti medesimamente nel mortale, stemperato come sopra, regalato di polpettone, fatto alla fiorentina, fatto a S. steccato di pistacchi, e fette di canditi, e cannella, con bel ordine.
4 Vna marmellata alla costantinopolitana, fatta con latte di pi-

 gno-

gnoli, rossi d'oua sbattuti, con sugo di limone, poluere di biscottini di sauoia, mezz'oncia di pistacchi, facendone latte, si vnta bene il piatto di butiro, si metta dentro la sudetta materia vn piccatiglio di polpa di cappone, ben piccato, si metta fuoco sotto, e sopra, a si cuoca a foco lento, auuertir che pigli bene il colore, quando haurà preso bene il colore, si leui dal foco, si serua con zuccaro sopra si come l'orlo del piatto.

5 Piccioni stufati senz' osso, lardati di ventresca, soffritti con butiro, sugo di limone, prugnoli, brugne, e visciole, con fette di canditi, tagliati a dadi grossi, regalati di pere sciroppate, seruiti sopra a gigli aperti, fatti di pasta di marzapane, con lustro di zuccaro, tempestate le dette pere tutte di folignata di dieci colori per ciascheduno, tramezzate di tartarette. ripiene di sapor d' agresta, steccati di cannellini confetti.

6 Vna morsellata alla fiorentina, fatta con polpa di cappone, ben piccata, messa in vaso, con brodo a bollire, si metta poi rossi d'oua, e sugo di limone sbattuti assieme, si metta fette di canditi, tagliati a dadi, fin quando si mette dentro la sudetta materia, si vada menando con il cucchiaro, tanto, che cominci ad esser soda, poi si leui subito dal foco, si mandi in tauola incontinente seruita, con cannella sopra, regalata di biscotti, fatti di pasta frolla, che si possa, con essi mangiarlo, regalato l'orlo del piatto di zuccaro, e cannella.

7 Piedi di vitella, fatti lessare, leuandogli via tutti l'ossi, si mettono in vn piatto a soffriggere, con bntiro, auccaro, cannella. e canditi, sugo di limone, agresta senza pelle, e granelli, si metta scorza di cedro fresca, tagliata fina, e regalato il piatto di brugne sciroppate malmature, seruite in rosette di pasta, se ne mettano cinque per ogni rosetta.

8 Mortadella cotta con acqua, e vino, seruita calda, con erbe odorifere, foglie, e fiori.

9 Paparotti lessi, ripieni trà carne, e pelle, seruite con la sua zuppa sotto di pane abbruscato, coperto di cimette di cauoli verdi, con guancia di porco, si regali con la detta guancia con prugnoli sopra, creste, granelli, e fegatelli di polli, steccato di lardone di pane fritto dorato, regalato l'orlo del piatto di cannella.

10 Vna testa di vitella di latte ripiena senz'osso, ripiena di vitella battuta, ceruella, prugnoli, fette di guancia di porco, rossi

d'oua

rossi d'oua cotti , e crudi , fette di canditi, tagliata a dadi grossi , agresta senza granelli , pignoli, con le sue spetiarie poche , posto in vaso a soffriggere , con butiro , sugo di limone , brodo grasso , auuertire, che habbia bene il rosolo, quando si vuol portare in tauola , si faccia vn brodetto di rossi d'oua , e sugo di limone stretto , regalato l'orlo del piatto di frittatine , ripiene di canditi , e agresta senza granelli, si faccia in modo di ciammella, nel voto si metta vna mela sciroppata , steccata di pistacchi .

11 Zinna di vaccha , cotta allessa , lardata den tro , e fuori di ventresca, messa in vn vaso a soffriggere con butiro , si metta poi canditi , sugo di limone , agresta senza granelli , con poluere di garofoli , e cannella , si riuolti spesso , acciò pigli bene il colore, regalato questo piatto di tartarette , ripiene di sapore d'agresta da vna parte , pesche le sudette tartarette si faranno a rosa per ciaschedun vano della rosa , nel primo vano si metta il sudetto sapore , nell'altro si metta sapore di crogniali , nell'altro sapore di visciole , e nell'altro sapore di marasche , in mezzo si metta vn pero piccolo candito .

12 Vna testa di storione cotta lessa , con acqua, e vino moscatello, sugo di limone , regalato questo piatto d'otto bragiole di storione , tramezzate di mezzi limoni .

13 Vn piatto di lingue di vitella mongana , stufato , lardate con ventresca, con vn sapore di brugne, visciole cotte con vino passato , e mandole attorrate piste , stemprate con sugo di agresta , regalate di offelle , fatte a gigli , ripiene di pere canditi , zuccaro , e cannella , tramezzate di tartarette , ripiene di gelo di cotogni rossi , steccate di pistacchi .

14 Vn piatto di regaglie di polli , cioè fegatelli , creste , granelli animelle , prugnioli , fette di guancia di porco , agresta senza granelli , con la sua zuppa di pane abbruscato , con sue spetiarie poche , con il suo brodetto di rossi d'oua , e sugo di limone , quando si vuol portare in tauola questo piatto , regalato di gigli fatti di pastume di vitella da far polpette , steccate di pistacchi , e fette di canditi , seruito con cannella sopra .

15 Vn piatto di ceruella di vitella fritte , che si seruirà a modo di stella , tramezzato di frittatine , ripieni di canditi , agresta sciroppata , zuccaro , e cannella , seruita con vn festone attorno , lauorato di rabesco , con sei vani , il primo vano , si riempirà di gelo di cotogne bianche , steccato di pistacchi , il secondo

vano di gelo verde, fatto di gelatina, steccato di cannellini confetti, al terzo vano, ripieno di gelo incarnato, steccato di fette candite, il quarto vano, ripieno di gelo di color d'oro, steccato di giglietti piccoli, fatti di pistacchiata, il quinto vano, ripieno di gelo di marasche, steccato di cannellini confetti, il sesto, ripieno di gelo pauonazzo, steccato di pistacchi.

Quarta portata di cucina.

Si muta le saluiette.

Si darà vn tondino di sapore di marasche, regalato l' orlo del piatto di zuccaro.

Si rinoui melone.

Vn tondino di vna tortina di crema, con rossi d'oua, conserua di tutto cedro, zuccaro, e cannella vno per signore.

1 STarnotti arrosto, lardati minutamente, regalati di offelle, fatte di pasta frolla, fatte a S, ripiene di brugne mal mature con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

2 Vn pasticcio all'inglese, seruito con zuccaro sopra anisato.

3 Storione arrosto, lardato di ventresca, con salsa bastarda sopra, regalato di vn tortiglione, ripieno di rossi d'oua, cotti, e crudi, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

4 Vna stella, ripiena di persiche, canditi, zuccaro, e cannella.

5 Ortolani arrosto, seruiti sopra a pane di spagna fritto, dorato, regalati di pasticcetti alla Genouese, tramezzati di mezzi limoni

6 Coscia di mongana arrosto, lardata alla francese, regalata di fette di somata cotta dissalata fritta dorata, tramezzata di mezzi limoni, le dette fette di somata, si metti sopra sapore d'agresta.

7 Vn tortiglione, fatto di pasta di marzapane, poca farina, butiro, rossi d'oua, zuccaro, ripieno di bianco mangiare, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra.

8 Gropponi di lepre, lardati alla francese, cotti arrosto, regalati di cotogni piccoli sciroppati, seruiti sopra a rosette di pasta di marzapane, con il lustro di zuccaro merlettate, steccati li co-

togni , la metà di pistacchi , l' altra metà di cannellini confetti , tramezzato di mezzi limoni .

9 Offelloni , ripieni di polpa di cappone ben piccata , rossi d'oua cotti , e crudi , prugnioli , medolla , grasso di vitella battuta , fette di presciutto , tagliati a dadi , agresta senza granelli , il detto cappone sia cotto arrosto, li detti offelloni si seruino con zuccaro sopra .

10 Quaglie arrosto , con saluia , fette di guancia di porco , seruite in rosone di pasta , fatto a cuppola , con otto vani , fatti a foggia di nido per ciaschedun vano , si metti tre quaglie , il detto rosone , tutto tempestato di fulignati di più colori .

11 Polpette di vitella mongana riuolte, ripiene cotte arrosto , regalate di offelle , ripiene di agresta , sciroppata con canditi , zuccaro , e cannella , tramezzato di fette di limone .

12 Fette reali di bianco mangiare fritto dorato , seruito con zuccaro sopra , e cannella .

13 Tordi arrosto , con saluia , e fette di guancia di porco , seruiti sopra ad vn rosone di pasta, fatto a gigli , per ciaschedun giglio si metti quattro tordi , con mezzi limoni .

14 Vn piatto di tortine piccole alla genouese , steccata di pistacchi , e fatte di canditi , seruite con zuccaro sopra .

15 Conigli arrosto , lardati alla francese , con mezza ventresca e mezzo lardo , con sugo di limone sopra , regalato di paste ferenghe , tramezzati di mezzi limoni .

Frutti .

1 CRostate numero due di agresta, con poluere di pasta di marzapane , canditi zuccaro , e cannella , si serui la prima con vna corona , fatta di pasta di zuccaro , tocca d'oro , seruita con zuccaro sopra .

*S*i muta incontinente le saluiette .

2 Tondini di prugnioli , seruiti con crostini di pane sotto , vno per signore , regalati di fette , e mezzi limoni .

3 Cotogni intieri sciroppati , seruiti con il suo gelo , steccati di cannellini confetti , regalato l'orlo del piatto d' vn festone fatto di geli di più colori .

4 Marzolini due, partiti per metà, seruiti in saluietta, con foglie, e fiori.
5 Mandole fresche monde, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
6 Pere giacciole, seruite con vna ghirlanda di mortella, con fiori, e neue sopra.
7 Pirami di giaccio, alti due palmi, e mezzo, con varie sorti di frutti, seruiti con foglie, e fiori, vno da capo, e l' altro da piedi alla tauola.
8 Brugne massimiane, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.
9 Moscatello, seruito con vna ghirlanda di mortella, con fiori, e neue sopra.

Si farà la fama di piegature, con le sue trombe, con il suo piedestallo, profilato d'oro, si porrà in mezzo alla tauola, seruita con foglie, e fiori dorati.

10 Formaggio parmegiano, libre dodici, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.
11 Lazzarole, seruite con vna ghirlanda, fatta di lauoro, mortella, e fiori.
12 Noci fresche monde, seruite in porcellana, con vino rosso frescho
13 Oliue d'ascoli, ò vero di spagna, seruite con vna corona merlettata, fatta di cedro.
14 Persiche tagliate, seruite in porcellana, con vino rosso fresco,
15 Pasticcetti, fatti di pasta frolla, ripieni di cotogni sciroppati, con canditi, zuccaro, e cannella.
16 Lugliatica, seruita con foglie, e fiori, e neue sopra;
17 Persiche intiere, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.
18 Finocchio dolce, seruito con foglie, e fiori, e neue sopra.
19 Anasi confetti di prima coperta, libre cinque, seruiti in saluietta, piatti due.
20 Scattole di cotognata, numero dodici per piatto, seruito in saluietta, piatti due.

Canditi, e Confettura.

Vn bacile di pizze di persicata alla senese.
Vn bacile di confetti tondi muschiati.
Vn bacile di brugne candite di genoua.
Vn bacile di mandole atrorrate confette.
Vn bacile di pere di genoua candite.

Vn

Vn bacile di pignoli confetti.
Vn bacile di pasta di genoua.
Vn bacile di pizzette di persicata alla ferrarese,
Vn bacile di scorze di cedro candite.
Vn bacile di meloni canditi, guarniti di pomi d'adamo.
Vn bacile di cedri canditi.
Vn bacile di pistacchi confetti.
Vn bacile di pere moscarole candite.
Vn bacile di pistacchi con la scorza.

Per questo seruitio fà bisogno.

Tre bacili, si seruiranno in piedestallo, alto vn palmo, seruiti con fogliami di piegature, con sue cascate di piegatura, con merletti.
Piatti arcimperiali, reali, e mezzi reali numero cento vinti.
Tondi numero ducento.
Bacili per la credenza, con suoi boccali compagni numero venti.
Bacili per la confettura numero dicisette.
Posate, e panetteria, quanto basti:
Doi trincieri, con le sue apparteuenze,
Vn concone grande per la buttiglieria, con suo broccone numero vno.
Saliere per la tauola numero due.
Sottocoppe dorate numero otto.
Sottocoppe lisce numero otto.

Si leuò li frutti, si diede a lauare le mani, si leuò la prima touaglia, si pose in tauola la detta confettura, e canditi, seruiti con quattro sorte d'acque dolci, limonea cedrata, sorbetto, gelsomini.

Nota della biancheria.

Touaglie per la tauola numero due.
Touaglie per la credenza, e bottiglieria numero due.
Touaglie per la seconda tauola numero due.
Touaglie per la dispensa, buttiglieria, cucina, e credenza numero sei.
Saluiette per la tauola numero nouanta.

Sciu-

Sciugatori per la tauola numero dodici.
Caneuacci, e zinali per credenza, e cucina numero venticinque.
Saluiette per la seconda tauola numero venticinque.
Questo seruitio si puol seruire a tauola longa, & a tauola rotonda; se si serue a tauola longa vi vogliono sei scalchi, e due trincianti, se è a tauola rotonda basta quattro scalchi, ne vi occorre trincianti alla francese, e vi vuole pochi rifreddi.
Circa al contenuto di questo seruitio, si mette in tauola venti piatti di rifreddo, con sessanta di caldo, quali se ne fà quattro portate a quindici piatti per ciascheduna volta, con dare ad ogni portata vn tondino di sapore, vn tondino di rifreddi, e per ciascheduna portata si muta le saluiette, si dà insalatine, si lascia stare in tauola tutti li rifreddi, che si puole, sino che si mette li frutti.
Si metterà in tauola dicisette bacili di diuersi canditi, & confetture, tre di detti bacili si seruiranno con vn piedestallo, alto dui palmi, li detti bacili si seruino, con vn festone attorno, con cascate di piegatura merlettata, che sia longa, che copri il piedestallo, regalato il detto festone di foglie, e fiori di zuccaro, fatti al naturale, come si farà al detto piedestallo, auuertendo, che li tre bacili, siano ripieni di canditi neri, che spiccheranno al maggior segno, si metti li detti tre bacili, vn da capo, & vno da piedi della tauola, e l'altro in mezzo.

Agosto di grasso.

Merenda fatta alli 10. di Agosto, che fù poi cena alla domestica, seruito a doi piatti.

Primo seruitio freddo.

1 MEloni tagliati con neue sotto, piatti doi.
2 Vna insalata regalata, seruita con neue sotto, piatti doi.
3 Presciutto, cotto con acqua, vino, e fieno, e latte, steccato di garofali, e cannella piatti dui, regalato di fette di limone, tramezzato d'oua miscide, fatte di frittatina di rossi d'oua, tagliate fine, a foggia di vermicelli di monache.

4 Cap-

4 Capponi arrosto tre, coperti di gelatina, tagliatoli il collo, e la testa, a foggia di aquila imperiale, copetto il primo cappone di gelatina bianca, steccati di pistacchi, il secondo si copri di gelatina rossa, steccata di cannellini confetti, il terzo si copri di gelatina di colore d'oro, steccato di fette di canditi, vna punta dorata, e l'altra argentata, regalato l' orlo del piatto di vn festone, fatto di gelatina di più colori, si farà tre coroncine di pasta frolla, da mettere sopra alle dette teste, con il lustro di zuccaro, tocche d'oro, piatti doi.

5 Capponi di galera, seruito con sugo di basilico, & altre herbe odorifere, con scorza di cedro fresco, alice, pisto il tutto nel mortale, si stempri con sugo di limone, e agresta, si metti canditi, tagliati a dadi, regalato l' orlo del piatto di fette di limone intagliato, e tagliato tondo, leuatoli l'agro postoui sopra cappari, tramezzato delle medesime fette, postoui sopra i vachi di pomi granate, seruito con neue sotto.

6 Vna torta alla genouese, steccata di pistacchi, e fette di candito, seruita con zuccaro sopra.

7 Mortadella cotta con acqua e vino, regalata di foglie, e fiori.

8 Pollastri in adobbo, con sugo di finocchio, vn spicchio di aglio spetiarie poche, scorza di cedro, erbe odorifere, pisto il tutto nel mortaro, stemperato con aceto, e sugo di limone, cauati di adobbo si frigge, si distendino nel piatto il detto adobbo, si metti in vn vaso a bollire, si aggiunti fette di canditi, tagliati a dadi, e poi si metti sopra li detti pollastri, regalato di fette di canditi, tagliate in fette larghe, tramezzati di fette di limone, piatti due.

6 Vna frittata rognosa, con presutto, herbette, agresta, seruita con zuccaro sopra, piatti due.

10 Marzolino, tagliato in mezzo, seruito in saluietta, con foglie, e fiori, piatti due.

11 Persiche tagliate, seruite con vino rosso fresco.

12 Brugne verdacchie, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.

13 Formaggio di fiore, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

14 Mandole, seruite con foglie, fiori, e neue sopra.

15 Melone con neue sotto, seruito con foglie, e fiori.

16 Persiche intiere, seruite con foglie, e fiori.

17 Finocchio granito, seruito con foglie, e fiori.

18 Moscatello, regalato di foglie, e fiori.

19 Noce seruite, con vino rosso fresco.
20 Pere brutte e bone, seruite con foglie, e fiori, e neue sopra.
21 Vn gran piatto di animelle fritte, regalate di offelle, ripiene di persiche, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.
22 Pollastri allessi, ripieni con la sua zuppa sotto, coperti con torsi di lattuga, e sue regaglie di detti polli, con fette di presutto, agresta, ligato con rossi d'oua, sugo di limone, con cannella sopra.
23 Starnotti arrosto, lardati alla francese, regalati di pasticcetti alla genouese, tramezzati di limoni.
24 Pollanchette d'india, la metà lardate, regalate di gigli, ripieni di gelo di agresta, fatto di pasta frolla.

Due bacili di canditi, e confetture diuerse.

Si seruirà di doi sotti di acqua, limonea, e gelsomini.

Agosto di grasso.

Banchetto fatto à Prencipi in Roma alli 15. di Agosto del 1667. seruito à vn piatto.

Primo seruitio freddo.

1 MElone tagliato, con neue sotto.
2 Vn pasticcio di vitella, e suoi condimenti, con l'arme dei conuitati, seruito in saluiette, con foglie, e fiori.
3 Fichi, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.
4 Presutto cotto con acqua, e vino, e fieno, steccato di cannella, e garofani, quando che il vaso sara scemo, si metta vn mezzo di latte.
5 Bianco mangiare in diuerse forme, per regalarlo, si rigali l'orlo del piatto di pere sciroppate, seruite in mezzo d' vna fetta di limone, leuato via l'agro.
6 Vna torta alla genouese, ripiena di capo di latte, canditi, rossi d'oua cotti, e crudi, zuccaro, e cannella, seruiti con zuccaro sopra.

7 Mor-

7 Mortatella cotta con acqua, e vino, seruita con varij ornamenti, e foglie, e fiori.

Seruitio caldo.

1 MInestra di torsi di lattuga, animelle, prugnoli, creste, e granelli di polli, fette di presciutto, e agresta, ligate con rossi d'oua, seruito con pane bruscato vna per Signore.

Salsa verde, fatta con erbe odorifere, canditi, zuccaro, e cannella.

2 Animelle, e fegato fritto di vitella, regalate di pasta frolla, con mezzi limoni.

3 Pollastri allessi, con la sua zuppa sotto, cotti con mezz' acqua e mezzo latte, con guancia di porco, prugnoli, creste, e granelli, e fegatelli di pollo, erbe odorifere, tagliate fine, e agresta, con vn brodetto di rossi d' oua, e sugo di limone, regalati di polpette, fatte alla fiorentina, regalato l'orlo del piatto di cannella.

4 Brasciole di vitella, regalate d' offelle, ripiene di agresta, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

5 Vn pasticcio alzato alla francese, con piccioni senz' osso, brasciolette di vitella, lardate di ventresca.

6 Animelle, grasso di vaccina, fette di presutto, vcelletti grassi, prugnoli, agresta, ligati con rossi d'oua, e sugo di limone, quando si porta in tauola, seruiti con zuccaro sopra all'orlo del piatto.

7 Vn piatto di sapor di ribes, stemperato con sugo di limone, seruiti con zuccaro sopra all'orlo del piatto.

8 Starne arrosto, lardate alla francese, regalate di pasticcetti alla mazzarina, tramezzati di mezzi limoni.

9 Piccioni stati in adobbo fritti, seruiti con salsa reale sopra, regalati di mele sciroppate, steccati di cannellini confetti, tramezzati con fette di limone.

10 Vitella arrosta, lardata minutamente, regalata di offelle, ripiena di persiche, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzata di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa croſtata di agreſta, con poluere di paſta reale, canditi zuccaro, e cannella.
2 Vn marzolino partito per mezzo in ſaluietta con foglie, e fiori.
3 Pere bergamotte, ſeruite con foglie, e fiori.
4 Finocchio, ſeruito in ſaluietta con foglie, e fiori.
5 Vn piatto di mele ſciroppate, ſeruito con il ſuo gelo, con zuccaro ſopra al piatto, come all'orlo.
6 Lazzarole, ſeruite in ſaluietta, con foglie, e fiori.
7 Pere leccarde, ſeruite con foglie e fiori.
8 Brugne maſſimiane, ſeruite in ſaluietta con foglie, e fiori.
9 Vua moſcatella, ſeruita con foglie, fiori, e neue ſopra.
10 Scatole di cotognata, ſeruite in ſaluietta, con foglie, e fiori.
11 Anaci confetti, ſeruiti in ſaluietta.

Agoſto di magro.

Pranzo fatto alli 20. di Agoſto l'anno 1654. di magro, ſeruito in caſa del Signore Marcheſe del Bufalo à vn piatto.

Primo ſeruitio freddo.

Melone tagliato con neue ſotto.

1 VN piatto di bianco mangiare, fatto con latte di mandole in diuerſe ſtampe per regalare, tocco d'oro.
2 Vn dentale in graticola, coperto di tre ſorte di gelatina, da capo, da piedi, e in mezzo, regalato l'orlo del piatto di vn feſtone di diuerſe ſorti di geli.
3 Linguatole in adobbo, regalate di tartarette fatte à roſa, ſi metterà ſei brugne ſciroppate, per ciaſcheduna roſetta, poſtoui ſopra alle dette brugne folignate di diuerſi colori, vn colore per ciaſchuna roſa.
4 Vn paſticcio in arme d'vmbrina, con loſtro di zuccaro, tocco, e profilato d'oro, ſeruita in ſaluietta, con foglie, e fiori.

5 Capo

5 Capo di latte, seruiti in tondini, con neue sotto, e zuccaro sopra regalato.
6 Vn gran piatto di frauole con neue sotto, e zuccaro sopra.
7 Vn piatto di sorra grassa, regalata di fette di limoni tagliate tonde, postoui sopra oua miscide, tramezzata le medesime fette, postoui sopra oliue senz'osso con zuccaro sopra.
8 Fichi seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.

Seruitio di cucina.

MInestra di latte di mandole, e pistacchi, seruiti con cannella sopra, vna per signore.
1 Vna spigola allessa coperta di sparaci, cauoli fiori, carciofoli, prugnoli, fette di sorra grassa, seruiti con cannella sopra.

Sapor bianco, fatto di mandole, vn tondino per signore.

2 Brasciole di storione, regalate di pasticcetti alla mazzarina, tramezzati di mezzi limoni.
3 Rombo in potaggio, seruito con mandole attorrate, stemperate con sugo di limone con carciofoli teneri fritti, code di gambari, telline, punta de sparaci, cappari, fette di sorra grassa, e vua spina, con sue speciarie poche, regalato l'orlo del piatto di cannella, e pan fritto dorato.
4 Porcellette in graticola, seruite con sugo di limone, e oglio, regalate di gigli, fette di pasta frolla, ripiene di 3. bricocole per ciascuna siroppate.
5 Triglie di portiera fritte, regalate di salsa bastarda sopra, e melloni nell'orlo del piatto, fette di limone.
6 Storione arrosto lardato di cotiche di sorra, regalato di tartarette, ripiene di mele sciroppate, tramezzate di mezzi limoni.

Si acconcia le insalatine putride, vna per signore, con la sua neue sopra.

Frutti.

1 VNa crostata d'vua spina, con poluere di pasta reale, canditi zuccaro, e cannella.

2 Vn

2 Vn piatto di prognoli tartofolati, regalati di mezzi limoni.
3 Oliue, seruiti con pezzi di coroncina, fatta di cedro.
4 Finocchio cardato, seruito con foglie, fiori, e neue sopra.
5 Pere brutte e bone, seruiti con foglie, fiori, e neue sopra.
6 Moscatello, seruito con foglie, fiori, e neue sopra.
7 Brugne massimiane, seruite in saluiette con foglie, e fiori.
8 Marzolini di fiorenza doi partiti per metà, seruiti in saluiette con foglie, e fiori.
9 Sparaci, seruiti con oglio, e pepe, regalati di mezzi limoni.
10 Anaci e confetti, seruite in saluiette,
11 Scatole di cotognata numero otto, seruite in saluiette.

Agosto di magro.

Pranzo di magro alli 25. di Agosto 1667. per sei Caualieri.

Primo seruitio freddo

1 MElone tagliato, seruito con neue sotto.
2 Tarantello grasso, seruito di fette di limone, & erbette.
3 Fichi, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra.
4 Vna torta di pasta di marzapane, con canditi, zuccaro, e cannella sopra.
5 Triglie marinate, seruite con erbette, e fette di limone.

Primo seruitio caldo.

1 MInestra di riso con latte di mandole, zuccaro, e cannella.
2 Vna spigola allessa, seruita con fiori, & erbette.

Sapor bianco fatto di mandole.

3 Cefali in graticola, regalate di paste frolle, tramezzate di mezzi limoni.
4 Vn Pasticcio alzato alla francese, ripieno di diuerse sorte di pesce con suoi condimenti, seruito con zuccaro sopra.

5 Lin-

5 Linguattole fritte, regalate di pasta, tramezzato di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di pera, con canditi, zuccaro, e cannella.
2 Formaggio parmegiano libre quattro, seruite in saluietta.
3 Moscatello con foglie, fiori, e neue sopra.
4 Castagne, seruiti in saluiette, con sugo di limone, e zuccaro sopra.
5 Sparaci, regalati di mezzi limoni.
6 Scatole di cotognata.
7 Anaci, e confetti, seruiti in saluietta.
8 Pere brutte e bono, seruiti con foglie e fiori, e neue sopra.

Agosto di magro.

Pranzo fatto di magro alli 30. di Agosto per sei Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 CEfali doi grossi in graticola, regalati di salsa bastarda, seruito l'orlo del piatto di fette di limoni.
2 Vna spigola allessa salpimentata, regalata di geli di più colori.
3 Vn pasticcio fatto di mezzo dentale a foggia di cossino con i suoi condimenti, col dustro di zuccaro, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

Vn insalata regalata, seruita a suo tempo.

4 Orate in graticola, seruite con oglio, pepe, sale, e sugo di limone, regalate con vn festone attorno, coperto con sei compartimenti di diuerse sorte di gelo.

MInestra di pistacchi fatta con mollica di pane, zuccaro, & cannella, seruita con cannella sopra, e zuccaro.

1 Vna testa di storione, regalata con erbette fiori, e mezzi limoni.

Salsa di mandoli, vna per signore.

2 Triglie di portiera grosse in graticola, regalata di cardi fritti dorati, tramezzati di mezzi limoni.

3 Vn pasticcio alzato alla francese con diuerse sorti di pesci, e suoi condimenti, seruito con zuccaro sopra.

4 Trotte in potaggio, con mandole attorrate con agresta, sugo di limone, fette di sorra grassa, code di gambari, prugnoli, tartufoli, regalato l'orlo del piatto di zuccaro, e cannella.

5 Linguatole fritte, regalato di tartarette, ripiene di sapor di agresta, tramezzati di mezzi limoni.

6 Sarde in graticola, regalate di fette, e mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di agresta, con cedronata, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.

2 Tartufoli tartufolati, seruiti con fette e mezzi limoni.

3 Ostriche, seruiti con zuppa sotto, regalato di fette, & mezzi limoni.

4 Oliue, seruite con fette e mezzi limoni.

5 Gambari, seruiti con pepe, e erbette.

6 Mandole monde, seruite con zuccaro sopra.

7 Cappari, seruiti con zuccaro sopra.

8 Moscatello, seruito con foglie, fiori, e neue sopra.

9 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.

10 Anasi confetti, seruiti in saluietta.

IL FINE.

Settem-

Settembre di grasso.

Banchetto fatto di grasso, seruito a doi piatti per diuersi Prencipi dall' Eccellentissimo Sig. Prencipe di Palestina alli 5. Settembre.

Primo seruitio freddo,

1 
Rescciutti numero trè per piatto, cotti con acqua, e vino, fieno, e latte, siano steccati di garofali, e cannella sotto alla pelle, si seruino in vn triangolo, fatto di sfoglie, il primo seruitio, con vn festone attorno al primo piatto, con diuersi scherzi di leoncini, aquilette, e turricelle, il triangolo sia regalato di fulignati di più colori, il tutto con lustro di marzapane, tocco d'oro, & argento, il secondo piatto si regali di api, e colombe, con rami d'oliue, con trè torricelle, tramezzate di trè rose, il tutto tocco d'oro, & argento, di questo si seruirà tondini ben guarniti, con fiori, e foglie, trasforate, dorate, li detti presciutti si seruano in saluietta, con il suo giaccio sopra, tocchi qualche poco di oro, regalati di foglie, trasforate dorate, e fiori.

Si seruirà tondini ben guarniti.

2 Doi gran piatti di fichi brusciotti, seruiti con foglie, e fiori, e neue sopra, e sotto.

3 Pollanchette d' india arrosto, lardate alla francese, seruite in vn piatto arcimperiale, spaccatoli il collo, e la testa a foggia d'aquila imperiale, coperta la prima di gelo d'agresta, la seconda di gelo di marasche, la terza di gelo di cotogni la quarta di gelo di corniali, la prima si stecchi di cannellini confetti, vna punta dorata, e l'altra inargentata, la seconda si stecchi di confetti di cedronata, tocchi d'oro, la terza si stecchi di pistacchi, tocchi d'argento, regalato l'orlo del piatto di torricelle, fatte di pasta di marzapane, trasforate con lustro di zuccaro, ripieni di vn grosso pero sciroppato, steccato di cannellini confetti,

tramezzate di rosette, ripiene di bianco mangiare, steccati di pistacchi, piedi, e becchi dorati delle sudette pollanchette.

4 Pollanchette per il secondo piatto, arroste numero trè, si metta tutte in pezzi in vn piatto, senza collo, e piedi, si cuopri tutta la materia di geli d'agresta, quando vi sia posto sopra fette di mortadella, regalate di vcelletti in adobbo fritti, fette di guancia di porco dissalata, e fritta, tramezzata di zinna di vacca cotta, e messa in adobbo, con aceto, e finochi, agli pisti nel mortale, e stemperato con il detto aceto, con le sue spetiarie, fritte dorate, seruito con vn festone attorno di pasta di sfoglio, con zuccaro sopra, si auuertischa, che questo piatto si serua freddissimo, con neue sotto li detti regali, si tramezzino con fette di limoni intagliate.

5 Melone tagliato, seruito con neue sotto, e sopra:

6 Vn pasticcio fatto a rosa, sostentato da vna torre alta vn palmo con l'aiuto di trè leoncini, che l'aiutano a sostentarla in piedi, con le zampe in cima di detta rosa, che si posarà vna colomba con vn ramo d'oliua, il tutto con lustro di zuccaro, tocchi di oro, & argento, seruite in saluietta, con fiori, e foglie, intagliate, e dorate.

Il secondo pasticcio, fatto a scudo, con quattro aquilette attorno, alte vn palmo, tramezzate d'ape, e soli, il tutto tocco d'oro, & argento, regalate di fulignate di più colori.

7 Bianco mangiare si farà per il primo piatto vna gran testa di leone, regalata di quattro leoncini dell'istesso, tramezzato di quattro soli, il tutto toco d'oro, & argento.

Il secondo si farà quattro aquilette, quattro torticelle, e quattro colombe, con il suo ramo d'oliue, fatte di pistacchiata, il tutto tocco d'oro, & argento.

8 Vna torta alla genouese, fatta di pasta frolla, fatta di farina, butiro, rossi d'oua, e zuccaro, ripiena di capi di latte, pasta di genoua, rossi d'oua cotti, e crudi, cedronata, zuccaro, e cannella, steccata tutta di pistacchi, e tramezzata di fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra innargentata, regalata di aqui-

aquilette di pasta di marzapane, con il suo stecco, con lustro di zuccaro.

Si come si farà leoncini, con li medesimi sui stecchi, si farà ancora colombe, con il suo ramo d'oliue, si farà anco ape, come sopra, con il suo lustro di zuccaro, tocco di oro, & argento, quanto al primo, quanto al secondo.

9 Capi di latte, seruiti con vn festone di butiro, con diuersi scherzi dell'arme de'conuitati, si farà leoncini, torricelle, rosette, aquilette, colombe, seruito con tondini, con neue sotto, e zuccaro sopra.

10 Mortadelle cotte con vino, & acqua, seruito con vna ghirlanda di mortella, fatta a cuppola, con sei vani, per ciaschedun vano la sua mezza mortadella, in mezzo alle dette mortadelle si metta vn mazzo di fiori, tocchi d'oro, & argento, tanto le dette mortadelle, quanto la ghirlanda, seruita in saluietta, regalato, con fiori, e foglie intagliate, dorate, se ne serua tondini ben guarniti.

Mortadella per il secondo piatto, si serui in cassa di pasta, fatta a foggia di rosa, la detta rosa sia regalata di fulignati di più colori, tocchi, e profilati d'oro, seruito in saluietta come sopra.

11 Capponi salpimentati numero sei, seruiti intorno a vna torre di pasta di marzapane, con il lustro di zuccaro, li detti capponi si seruino in piedi, coperto il petto del primo cappone di gelatina bianca, fatta di latte di mandole, steccato il petto di pistacchi, guarnito di fettuccie di gelo di più colori, l'altro si cuopri di gelatina gialla, steccata di aquilette, fatte di pasta di marzapane, con il suo stecco, con il lustro di zuccaro, l'altro si copri di gelatina rossa, si stecchi di cannellini confetti, vna punta dorata, l'altra inargentata, l'altro si cuopri di gelatina verde, si stecchi di rosette, fatte di pasta di marzapane, con il lustro di zuccaro, con il suo stecco, tocco d'oro, e datoli il colore rosso, l'altro si cuopri di gelatina incarnata, si stecchi di colombine, fatte di pasta, come sopra, con il suo ramo d'oliue, fatte di pistacchiata, il sesto si cuopri di gelatina azzurra, steccata di aqui-

lette, fatte di pasta di zuccaro, con il suo stecco, tocche d'oro, regalatto l'orlo del piatto di geli, di più colori, tramezzato di torricelle, fatte di pistacchiata, il tutto tocco d'oro, & argento, si come si fara al secondo piatto a ciaschedun cappone si gli lighi il collo con vna fettuccia del colore della copritura.

Si farà vn leone di butiro, che giacente in vna gran nauicella, regalato l'orlo del piatto di ape, torricelle, gigli, colombe, rosette, aquilette, il tutto tocco d'oro, & argento del colore del gelo.

12 Insalata reale, con coroncine, fascie, leoncini, aquilette, torricelle, ape, palombe, gigli, con le sue insalatine putride, che si condirà alla seconda portata, ò alla terza.

13 Vn arme, con quattro faccie, la prima faccia, che guarderà al capo di tauola, torre, e leoni alla banda destra, si metti api, e colombe, al finistro si metti aquilette, e rose, la faccia da piedi, soli, e gigli.

Si farà per ciascheduno angolo vn Angiolo, che suoni la tromba, tutta questa materia sarà fatta di pasta ordinaria, con lustro di zuccaro, sostentata tutta questa machina da quattro leoncini in piedi, la sopradetta machina non sia alta solo, che dui palmi, e mezzo, il tutto tocco d'oro, & argento, si farà le sue corone ducali per ciascheduna faccia il suo posto sarà in mezzo alla tauola, con il suo piedestallo, alto come di sopra palmi dui, e mezzo.

14 Vna zuppa di biscotti di pisa, si metta vino moscatello, sugo di limone, spicchi di merangoli di mezzo sapore, finocchio dolce in grani, mandole fresche, spaccate per mezzo, fette di cedronata, tagliata a dadi, zuccaro sopra, questo piatto si serui freddissimo.

Primo seruitio caldo.

Prima portata.

Vn tondino di presciutto.

Vn tondino di salsa verde, fatta di pistacchi, cedronata, pane

pane amollo nel brodo di cappone, ſtemperato con tutto ſugo di limone, e perche reſti verde, ſi metta ſugo di obieta.

MIneſtra di agreſta, torzi di latuga, creſte, e granelli di polli, prugnoli, fette di preſciutto, erbette odorifere, ligate, con roſſi d'oua, con ſugo di limone, con pane abbruſcato ſotto, vna per prencipe, il trinciante darà fichi, e meloni.

1 Animelle di vitella intiere, lardate cotte arroſto, tramezzate di braſciolette di vitella, lardate di ventreſca, cotte in graticola, meſſe in adobbo, & fritte, regalate di tortiglioncini, ripieni di agreſta ſciroppata, con cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

2 Capponi trè leſſi con la ſua zuppa ſotto di biſcotti papalini, coperti di capi di latte, roſſi d'oua, fette di guancia di porco, formaggio parmigiano, lardoni di cedronata, creſte, e granelli di polli, con poca ſpetiaria, piſtacchi tagliati.

3 Starnotti arroſto, parte lardati, e parte afagianati, ſeruiti in vn roſone di paſta, con dieci vani, per ciaſchedun vano la ſua ſtarna, regalato di paſticcetti alla genoueſe, il detto roſone ſe gli dia il luſtro di zuccaro, regalato di fulignate di più colori, tramezzato di mezzi merangoli.

Seconda portata.

Si muti le ſaluiette, ſi dà vn tondino di ſapore d'agreſta vn tondino di mortadella.

4 Vn paſticcio alzato alla franceſe, ripieno di braciolette di vitella, lardate di ventreſca, piccioni ſenz'oſſo, vcelletti graſſi, fette di preſciutto, fette di cedronata, agreſta, medolla, prugnoli, creſte, granelli di polli, ſpetiaria pocha, con il ſuo brodetto di roſſi d'oua, ſugo di limone, ſeruito con vn copertoro, fatto di paſta frolla, con l' arma della Signora Spoſa, e dello Spoſo.

5 Vn tondo di coſcia di vitella. lardata di ventreſca, dentro, e fuori, con garofani, e cannella, ſi facci cocer in vn vaſo, con vn poco di butiro, con il ſuo brodo nero, con vino moſcatello, brugne, e viſciole, cotte con vino, paſſate per ſtamigna,

pol-

poluere di mostaccioli, mosto cotto, fegatelli di polli fritti, e pesti nel mortale, stemperato con sugo di limone, con fette di cedronata, tagliata a dadi, regalato di pere sciroppate, seruite in rosette di pasta di marzapane, tramezzate di fette di limoni intagliate, leuatogli l' agro, si metta sopra oua miscide, con zuccaro sopra.

6 Beccafichi arrosto, seruiti sopra a pane fritto dorato, regalato d'offelle, ripiene di capo di latte, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi merangoli.

Terza portata.

Vn tondino di bianco mangiare.
Vn tondino di sapore di ribes, con sugo di limone.
Si acconcino l'insalate, con neue sotto.

7 Vna bisca alla francese, con dodici piccioni, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, e mezzi lessi, quando sono mezzi cotti arrosto, si faccino stufati, l'altra metà lessi, con guancia di porco, con la sua zuppa sotto, si distendi li detti piccioni d'vna sorte, e l'altra, si metta animelle di mongana arrosto in fette, vcelletti arrosto, medolla di vaccina, prugnoli, pistacchi, regalato di polpettoncini, fatti a gigli, steccati di fette di cedronata, si metti guancia di porco in fette, sugo di gigotto di castrato, sugo di limone.

8 Pollanchette arrosto, lardate alla francese, seruite sopra a vn triangolo fatto a conchiglia, vna pollanchetta per ciaschedunna conchiglia, le dette conchiglie siano tutte tempestate di fulignate di più colori, tocchi d'oro, & argento, regalate di pere sciroppate, seruite in canestrelle di pasta di marzapane, con lustro di zuccaro, tocche d'oro, con fette di limone.

9 Vn pasticciotto per signore, la pasta fatta di pasta frolla, ripieni di braciolette di vitella, lardate di ventresca, animelle di vitella, vcelletti grassi, prugnoli, creste, granelli di polli, medolla, agresta, piccioni senz'osso, fette di presciutto, fette di cedronata, pistacchi, spetiaria pocha, con il suo brodetto di rossi d'oua, con sugo di gigotto, e sugo di limone, con i suoi copertori, fatti di pasta frolla, si faccino a rosa, con diuerse arme di conuitati sopra alla detta rosa, con zuccaro sopra.

Quar-

Quarta portata.

Vn tondino di ſapore di viſciole.
Vn tondino di bianco mangiare.

10 Vn oglia putrida alla ſpagnola, dui capponi leſſi, libre quattro di caſtrato, libre quattro di vaccina, libre quattro di vitella campareccia, piccioni quattro ſtufati, quattro ſtarnotti arroſto, dodici quaglie arroſto, dui para d'animelle arroſto, lardate di ventreſca, ſi farà la ſua zuppa di pane abbruſcato, ſi diſtendi tutta la ſudetta materia in pezzi nel piatto, le quaglie intiere, ſi metta zucca ripiena, lattuga ripiena, cipolle ripiene, ceci con capi di aglio intieri, lenticchie con aglio, libra vna di guancia di porco, medolla, prugnoli, ſugo di gigotto, regalato di polpettoncini, fatti a gigli, ſteccati di piſtacchi, e fette di cedronata, agreſta, ſpetiarie poche, tartufali intieri.

11 Piccioni ſtufati, lardati di ventreſca, mezzi cotti arroſto, con il ſuo brodo nero, regalato di mele ſciroppate, ſteccate di cannellini confetti, con vn copertoro, fatto a foggia di ſole, con luſtro di zuccaro.

12 Quaglie arroſto, con fette di guancia di porco, & ſaluia, ſeruite ſopra vn roſone, fatto a gigli, regalato di offelle, ripiene di perſiche, con cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

Vltimo ſeruitio di credenza.

Si mutano le ſaluiette, e poſate intiere, con le ſue appartenenze.

CRoſtate di perſiche, con poluere di paſta reale, paſta di genoua, cedronata, zuccaro, cannella, ſeruito con zuccaro ſopra.

Marzolini trè per dui piatti, trè mezzi per piatto, ſeruiti in ſaluietta, regalato di fiori frondi, intagliate, dorate.

Tartufali tartufolati, ſeruiti ſopra a croſtini di pane, vn tondino per prencipe.

Pere ſeruite in ſaluietta, con fiori, e frondi intagliate, dorate.

Cotogni intieri ſciroppati con il ſuo gelo, ſteccati di cannellini

lini confetti, regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori, tramezzato di ape, fatte di pasta di zuccaro, aquilette, fatte come sopra.

6 Moscatello, seruito con foglie, fiori, e neue sopra.

7 Finocchio, seruito con foglie, e fiori, e neue sopra.

8 Persiche cotte intiere, coperta ciascheduna con gelo differente, steccate di cannellini confetti, ornati di fulignati di più colori, si regali l'orlo del piatto di vn festone, lauorato di rabesco, con dodici vani, trè vani ripieni di gelo d'agresta, steccati di cannellini confetti, trè di gelo di cotogne bianche, steccate di pistacchi, trè di gelo di visciole, steccate di cedronata fettata, vna punta dorata, e l'altra inargentata, trè di gelo di cotogne rosse, steccate di gigli piccolini, fatti di pistacchiata, il detto festone sia di diuersi colori, il tutto tocco d'oro, & argento.

9 Oliue di spagna, seruite in tondini, con le sue cotoncine.

10 Lazzarole, seruite in saluietta, con fiori, e frondi intagliate, dorate.

11 Brugne masimiane, seruite in saluietta, come sopra.

12 Vna tortina per prencipe, fatta di crema.

13 Mandole, ouero noce, con vino rosso.

14 Persiche, tagliate con vino fresco bianco.

15 Persiche intiere, seruite con foglie, e fiori.

16 Anisi confetti di prima coperta, seruite in saluietta, libre sei per piatto.

17 Scatole di cotognata, seruite in saluietta, dieci per piatto.

Confettura.

Confetti tondi muschiati.
Brugne di genoua.
Pignoccata di perugia.
Pizze di persicata alla senese.
Pasta di genoua in figure.
Biscottini di sauoia.
Pistacchi confetti.
Cedri canditi.
Mandole attorrate.
Mostaccioli di pistacchiata.
Fiori di rosmarino confetti.
Pere di genoua candite.

Per questo seruitio si compartirà il caldo in quattro portate, per ciascheduna portata si portarà trè piatti alla volta, per ciascheduna portata si darà vn tondino di differenti sapori, & vn tondino di seruitij freddi, si mutarà le saluiette per ogni portata, si

è

è messo il seruitio freddo in tauola, nel portare in tauola si metta due piatti in tauola, & vn alla trinciera, quando il trinciante trincia il secondo piatto, lo scalco volante vadi per l'altro seruitio per li due scalchi volanti, siano destinati doi aiutanti di camera, che non riconoschino solo, che li detti scalchi.

Argenterie, che faranno di bisogno per questo seruitio, piatti imperiali, arci imperiali, e reali numero nouanta, tondini trecento, saliere quattro, dui per la tauola, e dui per le trinciere, bacili per la confettura, ventiquattro bacili per la credenza, sedici con li suoi boccali, sottocoppe sedici, otto dorate, & otto liscie, due trinciere con le sue appartenenze, posate doppie per poter mutare, quando si daranno i frutti.

Le piegature per le saliere, sarà la prima torre, leoni, e gigli, la seconda sarà colombe, aquile, & api, li copertori delle posate, si faranno tutte differenti al gusto del credentiere, touaglie per la tauola, due con merlo di fiandra grande, due per le trinciere, due ordinarie, per seruirsene in credenza, vna per la credenza, che sia fina, vna grande per coprir i frutti, e la confettura, che sia trasparente, che si possa vedere il seruitio, benche sia coperto, si darà da mangiare alli mastri di camera, & alli coppieri, scalchi, trincianti, aiutanti di camera, per li sopradetti, se li destinarà quattro piatti per ciascheduna tauola di caldo, si auuertischi, che nel metter li frutti, si lasci l'arme di mezzo, quando si leuarà li frutti, si leui la detta arme, resti vna touaglia, data l'acqua alle mani, si metterà la confettura, con quattro sorte di acque concie.

Settembre di grasso.

Pranzo fatto di grasso alli 10. di Settembre.

Primo seruitio freddo.

1 Gigotto di castrato alla suizzara, lardato di ventresca, dentro, e fuori, steccato di garofani, e cannella, cotte con mezzo vino, e mezza acqua, regalato di rosette di pasta di sfoglio, ripieno di cotogne sciroppate, steccate di cannellini confetti, tramezzati di fette di limoni.

2 Vn pasticcio di campareccia, & i suoi condimenti, seruito in saluietta, regalato con foglie, e fiori.

3 Vn presciutto cotto con acqua, e vino, inchiodato di cannella, e garofani, sotto la pelle, regalato di offelle, ripiene di prouature, oua, formaggio, cedronata, zuccaro, cannella, tramezzate di mele sciroppate.

4 Mortadella cruda, tagliata in fette, seruita in saluietta, con foglie, fiori, & erbette, meloni con neue sotto, e sopra.

5 Fichi bruciotti, seruiti con foglie, e fiori, con neue sopra.

6 Butiro passato con acqua rosa, & zuccaro, seruito con neue sotto.

Primo seruitio di cucina.

Mineстra di agresta, leuatoli li granelli, con fette di presciutto erbette odorifere, tagliate fine, ligato con rossi d'oua, con il suo pane abbruscato sotto, vna per signore.

1 Lingue di vitella lesse, poi fritte, con salsa reale sopra, seruita con zuccaro sopra.

2 Capponi lessi, con vna zuppa alla lombarda, con formaggio, & cannella, che il pane sia abbruscato.

3 Quaglie arrosto, tramezzate con fette di guancia di porco, & saluia, seruite sopra a crostini di pane, stato sotto la iotta, con sugo di limone sopra alli detti crostini, regalato di mezzi limoni, tramezzato di pezzi di pomi granati.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di braciole di vitella, lardate di ventresca, animelle, creste, granelli di polli, medolla di vaccina, piccioni teneri, prugnoli, fette di guancia di porco, agresta, spetiarie poche, con il suo brodetto di rossi di oua, seruito con zuccaro sopra.

5 Vn polpettone, fatto a rosa, regalato, cioè steccato di pignoli, & pistacchi, quando si manda in tauola, si metta sopra vn brodettino di rossi d'oua, che sia bene seruito, con cannella sopra.

6 Vitella arrosto, lardata alla francese, regalata di pasta ferenghe, tramezzato di mezzi merangoli.

Frutti.

1 Vna crostata di persiche, con poluere di biscottini di sauoia, cedronata, zuccaro, e cannella.

2 Formaggio parmigiano, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.
3 Moscatello, seruito con foglie, e fiori, e neue sopra.
4 Mandole, seruite con foglie, e neue sopra.
5 Persiche intiere, con foglie, e fiori.
6 Pere, seruite con foglie, e fiori.
7 Brugne massimiane, con foglie, e fiori.
8 Finocchio in grani, seruito con foglie, & neue sopra.
9 Pere sciroppate, steccate di cannellini confetti.
10 Anaci confetti.

Settembre di grasso.

Cena alla domestica per sette Prelati alli 15. di Settembre.

Primo seruitio freddo.

1 VN insalata regalata con neue sotto,
2 Meloni con neue sotto e sopra, e che si mettino ancora a mezza tauola.
3 Vn piatto d'animelle fritte, tramezzate di tomaselle, e fette di presciutto cotto in graticola con il suo pane fritto indorato sotto, regalato de mezzi limoni.
4 Due pollanchette arrosto lardate di ventresca, e quando saranno cotte, se partiranno in quattro per ciascheduna.
5 Vna zuppa de biscotti inzuppati di brodo, sugo di limone, mele granate, si metta otto fette di zinna fritta, otto fette di guancia di porco cotta allessa, che sia dessalata, e fredda, regalate con fette di limoni, mà se li leui l'agro, e si riempi d'oua miscide, fatte de frittatine de rossi di oua, con zuccaro sopra, si cuoprino le sudette materie con sapore di agresta, con neue in quantità sotto.
6 Vna mezza bisca di otto piccioni cotti con sommata, quattro pollastri arrosto, due para di animelle arrosto, medolla, brugnoli, creste, granelli, fegatelli, pistacchi verdi sopra, sugo di limone, con la zuppa di pane papalino sotto:
7 Otto piccioni ripieni tra carne, e pelle, lardati di ventresca,

mezzi cotti che saranno inforno, si mettino in vn vaso con sugo di limone, vino moscatello, fette di cedronata, fegatelli di polli fritti, tagliati minuto, poluere di mostaccioli, regalato di pere sciroppate, tramezzate d' offelle, ripiene di persiche, rossi d'oua, cedronata, poluere di marzapane, zuccaro, e cannella.

8 Vna crostata di brugne, con cedronata, zuccaro, e cannella poluere di biscottini di sauoia, e poluere di mostaccioli per copritura, loguste, ostriche, telline, granci teneri, sorra grassa', cappari, prugnoli, polpa di triglie, code di gambari, lamprede, sugo di limone, vino moscatello, pistacchi verdi sopra, regalato di polpettoncini, steccati di fette di cedronata.

9 Storione arrosto, regalato d'offelle, ripieno di bianco mangiare, tramezzato di mezzi limoni.

Quarta portata.

Si acconciano l'insalatine, con neue sopra.

1 VN pasticcio all'inglese, seruito con giaccio sopra, regalato di zuccaro, triglie di portiera in graticola, seruite con salsa bastarda sopra, regalate di tartarette, ripiene di gelo di brugne, tramezzate di fette di limone, steccati di cannellini confetti.

2 Vna frittata ripiena, di quattro ordini, la prima di briccocole sciroppate, con poluere di marzapane, la seconda d'agresta sciroppata, con scorza di cedro candito, la terza di marasche sciroppate, con poluere di biscottini di sauoia, e cedronata, tagliata fina, la quarta di brugne sciroppate, con poluere di mostaccioli, si metterà sopra l'vltima sugo di limone, zuccaro, e cannella.

Quinta portata.

1 GRanchi teneri, ouero lamprede fritte, regalate di calamaretti fritti, tramezzati di mezzi limoni.

2 Orate in graticola, regalate di paste serenghe, tramezzate di mezzi limoni.

ser-

Seruitio di credenza.

1 VNa croſtata di brugne mal mature, con cedronata, paſta di genoua, zuccaro, e cannella.
2 Marzolini, ſeruiti in ſaluietta, con fiori, e fronde intagliate dorate.
3 Sparaci cotti alla milaneſe, con butiro, caſcio parmegiano, e pepe.
4 Oliue, ſeruite con coroncine, e fette di limone.
5 Vna zuppa di viſciole, con neue ſotto.
6 Briccocole, ſeruite con vn feſtone di mortella, fiori, e neue ſopra.
7 Formaggio parmegiano, ſeruito in ſaluietta, con fiori, e fronde intagliate, dorate.
8 Paſticcetti, fatti di paſta di marzapane, butiro, zuccaro, roſſi d'oua, poca farina, ripiena di gelo d'agreſta, e di brugne, con cedronata, zuccaro, e cannella.
9 Amandole, ſeruite con ghirlanda di mortella, con fiori, e fronde, e neue ſopra.
10 Finocchio in grana, ſeruito con fiori, fronde, e neue ſopra.
11 Pera moſcarole, ſeruite con vn feſtone de fiori, e mortella, con neue ſopra.
12 Viſciole, ſeruite con foglie, fiori, e neue.
13 Vn piatto di brugne ſciroppate, con il ſuo gelo.
14 Cotognata di Bologna, ſeruita in ſaluietta.
15 Anaſi confetti, ſeruiti in ſaluietta,
16 Canditi, confetture, e conſerue, con quattro ſorti d'acque, e poluere di paſta di marzapane.

Credenza.

Vn marzollino.
Pera bergamotte.
Perſichi tagliati con vino, e neue ſotto.
Brugne perniconi.
Vua ogliatica, e moſcatello.
Finocchio granito.
Cotognata.
Anaſi confetti.

Settem-

Settembre di magro.

Pranzo di magro alli 20. Settembre.

Primo seruitio freddo.

Melone, e fichi, seruiti con neue sopra.

1 VN pasticcio d'vna spigola con cappari, prugnoli, e passarina, con fette di sorra grassa, agresta, con sue spetiarie, con qualche scherzo dell'arme, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.

2 Bragiole di reina, con salza bastarda sopra, cotte in graticola, regalate di offelle, ripiene di persiche con cedronata, pasta di genoua, zuccaro, e cannella, tramezzate di fette di limoni.

3 Sorra grassa, seruita con oglio, e pepe, aceto, regalata di herbette, tramezzate con fette di limone, leuatogli l'agro, postoui sopra oua miscide fatti à frittatine, fatti in forma di vermicelli di monache, con zuccaro sopra.

4 Bottarga tagliata in fette, seruita con oglio, e pepe, regalate di mezzi limoni.

5 Lenguattole marinate, regalate di herbette fritte, tramezzate di pere siroppate.

6 Doi lucci grossi in graticola, seruiti con gelo di diuersi colori sopra; regalato l'orlo del piatto di rosette, ripiene di bianco mangiare; steccato di pistacchi.

Primo seruitio caldo.

MIneſtra di lenticchie, seruite con capi di agli intieri.

1 Brocoli di cauoli verdi, seruiti con oglio, e pepe, regalati di mezzi merangoli.

2 Trotta lessa, seruita in bianco, con oglio, e pepe con il sapore bianco, fatto di mandole, stemperato con sugo di limone, zuccaro, e cannella.

3 Triglie di portiera in graticola, regalate di offelle, ripiene di agresta siroppata, con cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzate di fette di limoni.

4 Len-

4 Lenguattole fritte, regalate di pasticcetti alla genouese, tramezzate di mezzi limoni.
5 Tartaruche in pottaggio, regalato di cannella.
6 Trotte picciole fritte, regalate di offelle, ripiene di prouatture, rossi di oua, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.
7 Vn pasticciotto per signore, fatta la pasta con bon oglio, e zuccaro, ripieni di polpa di spiccola, telline, code di gamaari, fette di sorra grassa, pignoli, prugnioli, tartufali, sparnocchie fritte, fette di cedronata, agresta, cappari, con il suo brodetto di latte di pignoli, stemperato con sugo di limoni, seruiti con zuccaro sopra.
8 Calamaretti fritti, regalati di rosette, ripiene di gelo d'agresta, tramezzati con fette di limone.

Frutti.

1 VNa crostata d'agresta, con cedronata, pasta di genoua, e pasta reale, con zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra, fatta con oglio di mandole dolce.
2 Noci monde, seruite con vino rosso fresco.
3 Pera, seruite con foglie, e fiori.
4 Finocchio in grana, seruito come sopra.
5 Cotogni intieri siroppati, seruiti con gelo, steccati di cannellini confetti.
6 Persiche intiere, seruite con foglie, e fiori.
7 Persiche tagliate, seruite con vino fresco.
8 Brugne massimigliane, seruite con foglie, e fiori.
9 Moscatello, seruito con neue sopra, foglie, e fiori.
10 Castagne, seruite con sugo di limone, e zuccaro.
11 Scatole di cotognata numero dieci seruite in saluietta.
12 Anasi confetti, seruiti in saluietta.

IL FINE.

Settembre di magro.

Pranzo di magro, fatto à sei Prelatti alli 25. di Settembre.

Primo seruitio freddo,

1 CEfali marinati di vna libra l'vno, regalati di tortiglioncini, ripieni di pera candite, zuccaro, e cannella.
2 Brasciole di spigola, seruiti con gelo di più colori, come all'orlo del piatto.
3 Capo di latte, seruito con neue sotto, e zuccaro sopra.
4 Fichi, seruiti con foglie, fiori. e neue sopra.
5 Vna torta alla genouesa, seruita con zuccaro sopra.
6 Melone tagliato, seruito con neue sotto.

Primo seruitio caldo.

MInestra di cimette di cauoli verde con prugnoli, vna per signore, con erbette odorifere.
1 Vna spigola allessa, seruita con fiori, e sugo di limone, oglio, e pepe.

Sapor bianco fatto di mandole con cannella sopra.

2 Triglie di portiera in graticola, regalate di pasta frolla, regalate di mezzi limoni.
3 Trotte in potaggio, seruiti con vn brodetto di mandole attorrate stemperato con sugo di limone, agresta con telline, brugnoli, e fette di sorra grassa.
4 Trotte fritte, regalate di pasta, tramezzate di mezzi limoni.
5 Vna frittata, ripiena di canditi, agresta, cappari, oliue senza osso, pasta di marzapane, seruito con zuccaro, e cannella sopra.
6 Calamaretti fritti, regalate di paste serenghe, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 MArzolino partito per mezzo, seruito in saluiette, con foglie, e fiori.
2 Vn piatto di prugnoli, regalati di mezzi limoni.
3 Pere spina, seruite con foglie, e fiori.
4 Vna crostata di mela appiole, cō canditi di zuccaro, e cannella.
5 Pera bergamotte, seruiti con fogli, e fiori.
6 **Moscatello**, seruito con foglie, fiori, e neue sopra.
7 **Finochio**, seruito in saluietta con foglie, e fiori.
8 **Persiche intiere**, seruite con foglie, e fiori.
9 **Persiche tagliate**, seruite con vino rosso.
10 **Anasi confetti**, seruiti in saluietta.
11 **Scatole di coto**gnata, seruite in saluietta.

Settembre di magro.

Pranzo fatto alli 30. di Settembre per sette Caualieri.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio fatto a modo di scudo, seruito in saluietta con foglie, e fiori.
2 Sorra, seruita intiera di libre trè, partite alla longa per metà, regalata di fiori, & herbette, e fette di limoni.
3 Crostini di cauiale, seruiti con fette, e mezzi limoni.
4 Meloni, tagliate in fette con neue sotto.
5 Alice, cioè sardelle grosse, seruiti con rigalo, oglio, e aceto, regalate di erbette, e fette di limone.
6 Vna torta di monache, seruita con zuccaro sopra, si come all'orlo del piatto.

Primo seruitio caldo.

MIneſtra di zucca, con formaggio, oua, butiro, zuccaro, e cannella.

1 Vn gran cefalo alleſſo di libre otto , ſeruito con fiori , & herbette .

Sapor bianco .

2 Vn paſticcio di ſpigoſa , anguilla , tinche , con prugnoli , fette di ſorra , agreſta , ſeruita con zuccaro ſopra .
3 Trotte fritte , regalate di paſte , e mezzi limoni .
4 Tinca riuerſa groſſa , ripiena in graticola , regalata di fette grande di pan fritto dorato , poſtoui ſopra cappari col ſuo zuccaro ſopra .
5 Linguattole fritte , regalate di paſta , tramezzate di mezzi limoni .
6 Triglie fritte , regalate di paſta tramezzate di mezzi limoni .

Frutti .

1 VNa croſtata di agreſta , con poluere di paſta di marzapane , canditi , zuccaro , e cannella .
2 Marzolino , o parmeggiano , ſeruito in ſaluietta con foglie , e fiori .
3 Pere ſpine , ſeruite con foglie , e fiori .
4 Perſiche intiere , ſeruite con foglie , e fiori .
5 Caſtagne , ſeruite in ſaluietta con ſugo di merangoli , e pepe .
6 Finocchio , ſeruito in ſaluietta con foglie , e fiori .
7 Pere bergamotte con foglie , e fiori .
8 Oliue , regalate di fette di limone .
9 Anaci , e confetti , ſeruiti in ſaluietta .
10 Scattole di cotognata , ſeruiti in ſaluietta .

IL FINE .

Otto-

Ottobre di grasso.

Pranzo fatto a sei Caualieri in vn Giardino alli 5. Ottobre in Roma.

Primo seruitio freddo.

1 N gigotto alla suizera, si bastoni, si lardi dentro, e fori si inchiodi di cannella, & garofoli; si metti a cuocere con mezzo vino, & mezza acqua, regalato di oua miscide fatte in frittatine di rossi di oua a foggia di vermicelli di monache posto sopra a fette di limone, tagliate, & lauorato, leuatoli l'agro, tramezzate di fette di limone come sopra, postoui pezzi di mele granate e vaghi di detti granate.

2 Capi di latte, seruite con zuccaro sopra.

3 Vn pasticcio di campareccia con qualche scherzo dell' arme dei conuitati, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

4 Vna torta alla genouese, steccata di fette di cedronata, tramezzate di pistacchi.

5 Mortadella tagliata in fette, seruita in saluietta con foglie, e fiori.

6 Vna insalata regalata, che si condirà con li arrosti.

7 Vn presciutto di montagna cotto con mezzo vino, e mezzo acqua, inchiodato di cannella, e garofali sotto la pelle, si metta fieno, e latte, regalato di melle sciropate, steccate di cannellini confetti, tramezzate di fette di limone.

Primo seruitio di cucina.

Minestra di agresta con fette di presciutto, animelle, erbette tagliate fine, ligata con rossi di oua, con fette di pane abbruscato sotto vna per signore.

1 Fegato, & animelle fritte di vitella, regalate di offelle ripiene di prouature, oua, formaggio, cedronata, zuccaro, cannella, tramezzato di mezzi limoni.

2 Capponi lessi coperti di sellari, fette di guancia di porco fegatelli di polli, con formaggio, speciarie poche sopra, con vna zuppa di pane abbruscato sotto.

Salsa di pistacchi, & cedronata, con pane amollo nel brodo di cappone, tempestato con sugo di limone, con zuccaro, vn tondino per signore.

3 Pollanchette d' india due arrosto, lardate alla francese, regalate di paste frolle, tramezzate di mezzi merangoli.
4 Vna mezza bisca alla franceie, con sei piccioni lardati di ventresca, mezzi cotti arrosti, si finiscano di cuocere con brodo, & guancia di porco, con la sua zuppa di pane abbruscato sotto la iotta, con sugo di limone, con prugnoli, tartufoli, medolla, pistacchi, spetiarie poche, regalata di biscotti giacciati.

Si darà vn tondino di sapore di agresta per signore.

Si acconci l'insalata.

5 Tordi arrosto, tramezzate di saluia, & fette di guancia di porco, seruiti sopra di pane fritto, dorato con mezzi limoni.
6 Lingue di vitella stufate con il suo brodo nero, regalato di pere sciropate, tramezzate di paste frolle, & fette di limoni.
7 Vitella arrosto, lardata minutamente, regalata di tortiglioncini, ripieni di mele sciroppate, tramezzata di mezzi limoni.

Frutti.

1 SI tagli la sudetta torta alla genouese.
2 Tartufali tartufolati sopra a crostini di pane abbruscato.
3 Formaggio parmeggiano, seruito in saluietta con foglie, e fiori.
4 Pere, seruite con foglie, e fiori.
5 Pergolese, seruito con foglie, e fiori.
6 Finocchio, seruito in saluietta.
7 Pere sciroppate, con il suo gello di più colori.
8 Castagne, seruite con il sugo di merangoli, con zuccaro sopra, seruite in saluiette.

9 Ne-

9 Nespole, seruite con foglie, e fiori.
10 Vua bianca, seruita con foglie, e fiori.
11 Anaci confetti, seruiti in saluietta.
12 Scatole di cottognata, seruite in saluiette.

Si darà acqua di limone, e cedrata meschiata assieme.

Ottobre di grasso:

Cena alla domestica fatta à sei Caualieri di grasso alli 10. Ottobre 1664.

Primo seruitio freddo.

1 VNa insalata regalata, seruita con neue sotto.
2 Melone tagliato, seruito con neue sotto.
3 Vna mortadella cotta con acqua, e vino, seruita con foglie, e fiori.
4 Vn piatto di sapor di agresta, regalato di zuccaro.
5 Vna pollanchetta d'india alla suizzera, si lardi di ventresca, si inchiodi di garofalo, e cannella, si coci con mezzo vino, e mezz'acqua, si faccia bullir tanto che si imbeueri la detta materia, regalata di mele siroppate, steccàta di cannellini confetti.
6 Vn Cappone alesso salpimentato, regalato di fettuccie di gelo di più colori, tramezzato di tartarette, ripiene di sapor di marasche, steccato di cannellini confetti.

Primo seruitio caldo:

1 POllastri numero quattro coperti di sellari, lattuga ripiena con fette di guancia di porco, agresta, erbette odorifere tagliate fine, prugnoli, legati con rossi di oua, e sugo di limone, con la sua zuppa di pane abruscato.
2 Animelle di vitella fritte, regalate di offelle, ripiene di pera canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.
3 Quaglie in adobbo, regalate di tortiglioncini, ripiene di agresta cedronata zuccaro, e cannella.

4 Vn Polpettone, ripieno, steccato di fette di canditi, e pignoli, si metta butiro sopra, e si cuoci in forno.

5 Pollanchette d'india arrosto, lardate alla francese, regalate di offelle, ripiene di pera con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

6 Vna torta fatta di pasta frolla ripiena di capi di latte, rossi di oua cotti, e crudi, animelle soffritto nel butiro, pasta di genoua, la detta torta fatta a gelosia, seruita con zuccaro sopra.

Frutti.

1 CAsciotte del paese, seruite in saluiette, con foglie, e fiori.
2 Pere bergamotte, seruite con foglie, e fiori.
3 Moscatello, seruito con foglie, e fiori.
4 Castagne, seruite in saluietta, con sugo di limone, e zuccaro sopra.
5 Cotogni cotti con vino, zuccaro, garofali, cannella, seruito con zuccaro sopra.
6 Finocchi di vigna, seruiti in saluietta.
7 Lazzaroli, seruiti in saluietta.
8 Persiche seruite con foglie, e fiori.
9 Anaci confetti, seruite in saluietta.
10 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.

Ottobre di grasso.

Pranzo di grasso fatto a sei Caualieri alli 15. di Ottobre 1663.

Primo seruitio freddo.

1 VN gigotto alla suizera, si bastoni, si lardi dentro, e fuori di ventresca, si inchiodi di cannella, e di garofali, si facci cocere con mezzo vino, e mezz'acqua, regalato di oua miscide, fatte di frittatine di rossi d'oua, tagliate a modo di vermicelli di monache, seruite sopra a fette di limone intagliate, leuatoli l'agro, e postoui le sudette oua miscide, tramezzate

te con le fette del sopradetto limone, ponendoui pezzi di mela granate, & grane.

2 Capi di latte, seruito con zuccaro sopra, e adornato di butiro.

3 Vn pasticcio di campareccia, con qualche scherzo dell' arme, seruito in saluietta, regalato con foglie, e fiori.

4 Vna torta alla genouese, fatta di pasta frolla, farina butiro, rossi d'oua, & zuccaro, ripiena di capi di latte, rossi d' oua, cotti è crudi con canditi, steccata di fette di cedronata, tramezzata di pistachi, regalata di zuccaro sopra.

5 Mortadella in fette, seruita in saluietta con foglie, e fiori.

6 Vna insalatta regalata con fascie, e figurine, si condirà con il secondo arrosto.

7 Vn presciutto di montagna, cotto con mezzo vino, e mezza acqua, inchiodato di garofani, e cannella, si metti fieno, & vn mezzo di latte, si regali di mele sciropate, steccate di cannellini confetti, tramezzato di fette di limone.

Primo seruitio caldo.

MInestra di agresta, con fette di presciutto, animelle, erbette tagliate fine, ligate con rossi di oua, con fette di pane abbruscato sotto, vna per signore.

1 Fegato di vitella, & animelle fritte, regalate di offelle, ripiene di prouature, oua, formaggio, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

2 Capponi lessi coperti di sellari; con guancia di porco, fegatelli di polli.

Salsa verde fatta di pistachi, cedronata, pane amollo nel brodo di cappone, stemperato con tutto sugo di limone, con zuccaro dentro, e cannella sopra.

3 Starne arrosto, regalate di offelle, ripiene di mele rosse, con zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi merangoli.

4 Pollanchette d'india due arrosto, lardate alla francese, regate di paste frolle, tramezzate di mezzi merangoli.

5 Vna mezza bisca alla francese, con sei piccioni mezzi cotti arrosto. ouero in forno, si faccino finire di cuocere con bon brodo, con guancia di porco, con la sua zuppa di pane abbruscato,

ſcato, ſi bagni il detto pane del ſugo della torta, con ſugo di limone, ſi diſtendino ſopra al detto piatto li piccioni, ſi copri di animelle arroſto, tartufali, prugnioli, medolla di vaccina, piſtachi, ſugo di limone, ſpetiarie poche, regalato l'orlo del piatto di biſcotti giacciati, fatti di paſta frolla,

6 Lingue di vitella ſtufate, con il ſuo brodo nero, regalato di pere ſciropate, tramezzate di fette di limone.

7 Vitella mongana arroſto, regalata di tortiglioncini, ripieni di mele ſciropate, la detta ſia lardata alla franceſe, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 SI taglia la ſudetta torta alla genoueſe.
2 Tartufali tartufolati, ſeruiti con croſtini di pane abbruſcato ſotto.
3 Formaggio parmeggiano libre ſei, ſeruite in ſaluiette, con foglie, e fiori.
4 Pere, ſeruite con foglie, e fiori.
5 Pergoleſe, ſeruito con foglie, e fiori.
6 Finocchio, ſeruito in ſaluiette.
7 Pere ſciropate, con il ſuo gelo.
8 Caſtagne, ſeruite con ſugo di merangoli, & zuccaro.
9 Neſpole, ſeruite con foglie, e fiori.
10 Vua bianca, ſeruita con foglie, e fiori.
11 Anaci confetti, ſeruiti in ſaluietta.
12 Scatole di cotognata, ſeruite in ſaluietta.

Si darà acqua di limonea, & cedrata meſchiata aſſieme.

IL FINE.

Ottobre

Ottobre di magro.

Pranzo fatto alli 20. d'Ottobre di magro per cinque Caualieri del 1662.

Primo ſeruitio freddo.

1 VN paſticcio, fatto à foggia di mezza luna, ripieno di polpa di tondo, con i ſuoi condimenti, ſeruiti in ſaluietta, con foglie, e fiorì.

2 Vn piatto di bottarghe tagliate fine, meſſe attorno a vn piatto che vi ſia cappari, regalato di fette di limone intagliate, e tagliate tonde, poſtoui ſopra cappari, tramezzate con le medeſime fette, poſtoui ſopra gelo di cotogni roſſi, ſteccati di cannellini confetti.

3 Vn melone tagliato, ſeruito con neue ſotto.

4 Orate fritte, ſeruite con vn ſapor di crugnali, regalate di tartarette, ripiene di gelo di agreſta, ſteccato di cannellini confetti.

5 Fichi, ſeruiti con foglie, e fiori, e neue ſopra.

6 Vn gran giglio, ripieno di paſta di genoua, capi di latte, roſſi d'oua cotti, e crudi, zuccaro, e cannella, qui ſi metta ſugo di limone, quando ſarà cotto, e zuccaro fino, ſi rimetta in forno, e poi ſi caua, ſarà a modo di anetrata.

Primo ſeruitio caldo.

VNa mineſtra, fatta di prugnoli, ſeruiti con croſtini di pane ſotto.

1 Vna ſpigola alleſſa, ſeruita con vna mineſtrina di torſi di latuga, agreſta, prugnoli, herbette odorifere, e fette di ſorra graſſa, ligato con roſſi d'oua, e ſugo di limone, regalata di polpette, fatta di polpa di peſce, ſeruiti con cannella ſopra, come al-l'orlo del piatto.

Sapor bianco fatto di mandole vn tondino per Signore.

2 Linguattole fritte, regalare di offelle, ripiene di mele, con

canditi, zuccaro; e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

3 Vn pasticcio alzato alla francese, con diuerse sorti di pesci, & suoi condimenti, seruito con zuccaro sopra.

4 Cefali in graticola, regalati di vna salsa bastarda, sopra all'orlo del piatto, con fette di limone.

5 Triglie fritte, regalate di rauioli, ripiene di pasta di marzapane, tramezzate di mezzi limoni.

6 Sarde, seruite nel piatto, con pignoli, erbette odorifere, agresta, regalate di polpettoncini, fatti arrosto, steccate di pignoli.

Frutti.

1 VNa crostata di pera, con canditi, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.

2 Marzolino, seruito in saluietta, con foglie, e fiori, partito per mezzo.

3 Sellari, seruiti con vn tondino, con oglio, pepe, e sale.

4 Castagne, seruite in saluietta, con sugo di limone, e zuccaro.

5 Vua bianca, ouero moscatello, seruito con foglie, e fiori.

6 Pergolese, seruito con foglie, e fiori.

7 Lazzarole, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.

8 Pere spina, seruiti con foglie, e fiori.

9 Anaci confetti, seruiti in saluietta.

10 Scatole di cotognata seruite in saluietta.

Ottobre di magro.

Pranzo fatto alli 25. d' Ottobre 1658. di magro per sette Prelati.

Primo seruitio freddo.

1 VN rombo in graticola, coperto di gelatina di più colori in mezzo, gelatina bianca, l'altri colori scompartiti per il suo ordine, regalato l'orlo del piatto di rosette, fatte di pasta di marzapane, col lustro di zuccaro, postoui sopra gelo incarnato che ci resti vn vano in mezzo; si mettera nel detto vano vna brugna candita di genoua.

2 Bra-

2 Brasciole di storione cotte in graticola, regalato di salsa bastarda sopra all'orlo del piatto, si metta fette di limone intagliato, tagliato tondo, postoui sopra cappari, tramezzati dell'istesse fette, postoui sopra vachi di mele granate.

3 Vn dentale arrosto, seruito con oglio, pepe, e sugo di limone, regalato di tartarette, ripiene di gelo di cotogni bianchi, steccato di pistacchi, tramezzato di fette di limone.

Si acconcia l'insalata putrida a suo tempo col fritto.

4 Vn pasticcio, fatto a S. ripieno di pesce di spigola, e suoi condimenti, regalato con zuccaro sopra, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

Primo seruitio caldo.

MInestra di ceci infranti, con erbette odorifere, aglio mondo con garofali, cannella, e pepe, messi in vna pezza, e fattoli bullire nella detta materia.

1 Vna testa di storione lessa, seruita, con fiori, & erbette, e sugo di limone.

Sapor bianco, fatto di mandole vn tondino per Signore.

2 Porcellette in graticola, regalate di offelle, ripiena di agresta, con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

3 Vn pasticcio con spigola, polpa di triglie, anguilla, e polpe di tinche, con prugnoli, fette di sorra grassa, code di gambari, telline, ostriche, canditi tagliati grossi, cappari, si regali di zuccaro, si come l'orlo del piatto.

4 Trotte fritte, regalate di paste serenghe, tramezzate di mezzi limoni.

5 Spigolette in potagio, seruite con latte di pignoli, ostriche; telline, erbette odorifere, rossi d'oua, e sugo di limone, e agresta, con le sue solite speriarie, e vino moscatello.

6 Triglie fritte, regalate di pasticcietti alla mazzarina, ripiene di polpa di spigola, cotta in graticola, cotica di sorra, prugnoli, rossi d'oua cotti, e crudi, agresta senza granelli, con cannella, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 TArtufoli tartufolati, regalati di fette, e mezzi limoni.
2 Vna croftata di pera fiorentine, con canditi, zuccato, & cannella, feruita con zuccaro fopra.
3 Sellari, feruiti con olio, fale, e pepe in vn tondino.
4 Prugnoli tartufolati, feruiti con croftini di pane fotto, regalati di fette, e mezzi limoni.
5 Vn marzolino partito per mezzo, feruito in faluietta, con foglie, e fiori.
6 Mofcatello, feruito con foglie, e fiori.
7 Pere bergamotte, feruite con foglie, e fiori.
8 Oliue, feruite con pezzi di coroncine attorno, fatta di cedro.
6 Anaci, e confetti, feruiti in faluietta.
10 Scatole di cotognata, feruiti in faluietta, con foglie, e fiori.

Ottobre di magro.

Pranzo di magro fatto a otto Caualieri alli 30. Ottobre 1651.

Primo feruitio freddo.

1 VN piatto di bianco mangiare in diuerfe forme, per regalare.
2 Vna fpigola alleffa, coperta di gelatina, regalata della detta di più colori, tramezzata di mezzi limoni.
3 Alagufte, feruite con oglio, pepe, e fugo di limone, regalate di fette, e mezzi limoni.
4 Sorra graffa, regalata di erbette, tramezzata di fette di limone intagliato, e tagliato tondo, leuatoli l'agro, poftoui di fopra & cappari, con zuccaro fopra.
5 Croftini di cauiale di ferrara, regalati di fette, e mezzi limoni.
6 Linguattole marinate, regalate di erbette, e pezzi di mele granati, tramezzati di mezzi limoni.

Primo feruitio caldo.

1 VNa fpigola di libre dieci, coperta di finocchietti, tartufoli, e prugnoli, regalato l'orlo del piatto di cimette di cauo-

li verdi, mezzi cotti, e poi fritti, tramezzati di fette di sorra-grassa, si metta cannella sopra il piatto sapor di mandole, stemperato col sugo di obieta, con sugo di limone, e zuccaro, regalato l'orlo di zuccaro.

2 Linguattole in graticola, seruiti con oglio, e pepe, e sugo di limone sopra, regalato di tortiglioncini, ripiene di canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

3 Trotte in potaggio, regalate di polpettoncini, steccati di pignoli, e fette di cedronata.

4 Triglie fritte, regalate di pasta serengha, tramezzate di mezzi limoni.

5 Brasciole d' vmbrina in graticola, regalate di offelle, ripiene di mela sciroppate, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di agresta, con poluere di pasta reale, canditi, zuccaro, e cannella.

2 Tartufoli tartufolati, regalati di fette, e mezzi limoni.

3 Formaggio parmigiano libre quattro, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

4 Pere spine, seruite con foglie, e fiori.

5 Sellari, seruiti con oglio, sale, e pepe.

6 Pere garauelle, seruite calde in saluietta.

7 Vua ò pergolese, seruita con foglie, e fiori.

8 Lazzarole, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.

9 Anici confetti, seruiti in saluietta.

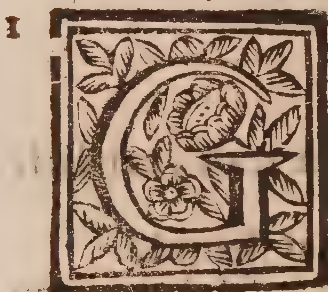
10 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.

IL FINE.

Nouembre di grasso.

Banchetto di grasso, fatto in Roma, dall' Eccellentissimo Sig. Ambasciatore di Spagna à Signori Cardinali, e Prencipi, in occasione della Prima pace, fatta trà Francia, e Spagna, seruito à due piatti li 5. di Nouembre.

Primo seruitio freddo.

1 Elatina con quattro torri di mezzo rilieuo, quattro pollanchette nostrane arroste, a foggia di aquile imperiali, con due teste, con le sue coroncine, fatte di zuccaro, steccato tutto il petto di fiori di pignoli, regalato l'orlo del piatto di gigli, fatti di gelatina azzurra, e parte di color d'oro, con vn festone attorno di ventresca, fatto al naturale, tocchi d'oro, e d'argento, reportato sopra tre gigli, col suo piedestallo, dorati primo, e secondo piatto, con li suoi tondini ben guarniti.

2 Presciutti quattro cotti in acqua, e vino inchiodati di garofali, e cannella, seruiti in vn rosone di pasta, con quattro vani in ciascheduno il suo presciutto giacciato, e dorato, guarnito il detto rosone di folignati di diuersi colori, con vna corona, reale di zuccaro sopra tocca d'oro, e d' argento, con tondini ben guarniti.

3 Vn pasticcio di rilieuo alto vn palmo, ripieno di vitella, e suoi condimenti, con l'arme del Rè di Francia, e Spagna, è Nostro Signore, regalato di gigli, api, tocco, e profilato d' oro, con banderole di detto arme, tocche d'oro, & argento.

4 Bianco mangiare di diuerse forme, regalato di torricelle, tramezzate di gigli, fatti di pistacchi, le dette torricelle, tocche tutte d'oro, & il resto con oro, & argento, riportate sopra le corna di trè agnelli, che ciascheduno facci diuerse attitudini nel sostentarlo, fatti di pasta di marzapane, tocchi di oro, & argento, con suoi tondini.

5 Vn piatto di piccioni in adobbo alla catalana, regalati di gigli di gelo di cotogni, tramezzati di pere sciroppate, seruiti in canestrelle, fatte di zuccaro, con vn festone attorno d' oua miscide, e zuccaro sopra le dette canestrelle dorate, con vn copertoro sopra di pasta di marzapane, con l' arme delli sudetti Rè, tocchi d'oro, & argento, riportato sopra trè delfini, cioe le code di diuersi colori, coloriti, e con oro, & argento, fatti di pasta, con suoi tondini.

6 Fagiani arrosti numero otto per piatto, steccati di cannellini confetti, e cedronata, vna punta dorata, e l'altra inargentata, regalati di rosette di pasta di marzapane, ripiene di bianco mangiare, steccati di pistacchi, tramezzati di tartarette, ripiene di sapor d'agresta, steccati di cannellini confetti, tocchi d'oro, & argento, seruiti in piedi, con vna torre in mezzo, fatta di zuccaro, seruite con testa, e coda sua naturale, & il becco, e gambe, e piedi dorati sù la torre vn leone, con vna banderola, con l'arme di Spagna.

7 Vna torta alla genouese, fatta di pasta frolla, ripiena di rossi d'oua cotti, e crudi, capi di latte, cedronata, zuccaro, e cannella, pistacchi, con pasta di genoua, cō lustro dell'istessa, steccate di pistacchi, e cedronata, tocca d'oro, & argento, con vn festone attorno, fatto di gelo di più colori, tocco d'oro, & argento, con scherzi dell' armi de' conuitati, sustentati dalle zampe di trè leoni.

8 Mortadelle cotte, e seruite in vn rosone di pasta, con sei vani in mezzo del rosone siano sei altri vani, che si possino mettere sei gigli fatti della medesima mortadella, che stiano in piedi, con vn mazzo di fiori, fatti al naturale di zuccaro, il detto rosone guarnito di folignati di diuersi colori, con scherzi di gigli, e leoni per ornamento dorato, e profilato d'argento, con suoi tondini.

9 Capi di latte in piatto imperiale, con zuccaro sopra, regalato con vn festone, fatto di butiro con varij scherzi di gigli, leoni, api, aquile, & altri capricci, tocchi d' argento, con li suoi tondini.

10 Vn piatto di sei capponi salpimentati, seruiti intorno ad vn giglio di zuccaro grande in piedi, coperto tutto il petto d' essi di gelatina bianca, fatta di latte di amandole, steccati tutti di pistacchi, e guarniti poi tutti di fettuccie di gelo di più colori,

con vna corona reale sopra, sotto alla detta corona si faranno piouere oua miscide, con vn ala dorata, e l'altra inargentata, regalato l'orlo del piatto di gelatina di più colori, e tramezzati di torricelle di pistacchi, tocchi d'oro.

11 Seguita vn insalata reale, con diuerse figurine, gigli, torri, leoni, delfini, fatti di cedro, con vna corona merlettata attorno di cedro di più scherzi, con suoi tondini, s'acconci al quarto seruitio di cucina.

12 Trionfi di piegatura, butiro, pasta di marzapani, zuccaro secondo che piacerà a chi dispone il seruitio.

13 Vn'arme di zuccaro in mezzo alla tauola di quattro faccie, vna di N. S. dell'Imperatore, del Rè di Francia, e del Rè di Spagna, tempestate d'oro, & argento.

14 Si faranno trè Angioli in gruppe, che ciascheduno soni la tromba, per piatti dorati, secondo il gusto.

15 Piegature per le due saliere, si faranno di basso rilieuo, vna gigli, e delfini, e l'altra leoni, e torri, scherzate ambedue d'api.

16 Copertori dieci per le posate, cioè tutte differentiate al gusto del credentiere.

17 S'apparecchiò la tauola, si misse tutto il seruitio freddo. Nel portar il caldo due piatti soli, di caldi due da capo, e due da piedi, & vno alla trinciera. Si lasciò il freddo sinche li frutti si portorno, e con quest'ordine si portò tutto con li suoi tondini. Il scalco volante, mentre si trincia il secondo piatto, vada per l'altro seruitio. Si lascierà con li frutti la sudetta arme di mezzo & i detti gruppi d'angioli, vno da capo, & vn da piede, e l'arme in mezzo.

Primo seruitio caldo.

Prima portata.

MInestra di torsi di latugha, agresta senza granelli, herbette battute fine, fette di presciutto, creste di polli, e granelli oua, non nate, animelle, tartufoli, prugnoli, ligati ton rossi d'oua, e sugo di limone, con il suo pane bruscato sotto, con cannella sopra, vna per signore.

1 Animelle di vitella para sei arroste, lardate di ventresca, tramezzata

mezzate di tomaselle fatte di fegato crudo, battuto con rossi d'oua, formaggio parmeggiano, ventresca battuta, cedro candito, e sue spetiarie, e butiro, midolla, inuolte in rete di porco, o capretto, seruite con guancia di porco, cotte, e messe in adobbo d'aceto rosato, poluere di finocchio, sugo dell'istesso, con vn poco d'aglio, con pepe, e cannella, seruite fritte, seruite con sopra pan fritto dorato, e zuccaro sopra, regalate d'offelle ripiene di bianco mangiare, regalate con fette di mezzi limoni, e mezzi merangoli.

2 Capponi quattro allessi coperti di capo di latte, rossi d' oua, butiro, con zuppa sotto di biscotti bagnati con brodo bono di capponi, con tartufali, medolla, steccato sopra di fette di cedronata, e pistacchi, regalato l'orlo del piatto di zuccaro, e cannella, con salsa fatta di pistacchi, e cedronata, e pane a molle stemperato con sugo di limoni, vn tondino per signore, si serua di capo di latte in tondini.

3 Tordi arrosti trenta per piatto, seruito sopra vn rosone fatto a gigli di pasta di sfoglie, profilato, e tocco di oro, regalati di fette di limone, e mezzi melangoli.

Seconda portata.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso, animelle, creste, e grannelli de polli, brasciolette di vitella lardate di ventresca, fette di presciutto, rosso di oua cotte intiere, fette di cedronata, prugnoli, pistacchi, tartufoli, midolla col suo brodetto di rossi di oua, con agresta dentro, e sugo di limoni con l'arme del Rè di francia, con qualche scherzo di spagna, seruito con zuccaro sopra, e l' orlo del piatto, seruito di zuccaro.

5 Lasagne di petto, e pelle di cappone, si faccino cuocere sei capponi per due piatti, con guancia di porco, cotti che saranno li detti capponi, si leui tutta la pelle, si metta in vn piatto, si faccino cuocere le lasagne a vento in latte, e brodo di capponi, si batte tutto il petto de capponi fino, s'habbi in pronto casa parmeggiano grattato, prouature, e butiro fresco, si batte la detta guancia cotta minutamente, si facci il primo suolo con pane bruscato, e butiro sotto, e sopra, si mettino le lasagne, poi col detto formaggio, piccatiglio di petto di cappone,

e guancia di porco con cannella, si mettano prouature fritte nel butiro, si seguitino tre ordini come sopra, poi il piatto si copri della detta pelle con butiro assai sopra, e cannella, poi si metta in forno, regalato con vn tortiglione di pasta frolla, ripieno di pera sciroppate, e cedronata, steccato tutto di pistacchi, e tocco di oro, & argento, vn tondino per signore.

6 Starne vintiquattro arroste lardate alla francese in due piatti, regalato con vn festone lauorato di rabesco con diuersi colori, dorato, & argentato con fette di limoni, e mezzi merangoli, con tondini di sapor di marasche.

Terza portata.

7 Oglia potrida alla spagnola, capponi due lessi, libre cinque di vitella campareccia stufata, libre cinque di vaccina lessa, mongana libre cinque lardata di ventresca arrosto, castrato libre cinque lesso, piccioni sei lessi, lardati di ventresca, tordi 16. stuffati, lodole 30. arroste, cauoli ripieni numero tre, ceci, lenticchie, ventresca, cipolle ripiene, capi d'aglio intieri, animelle di vitella mongana arroste para quattro, starne sei arroste con la sua zuppa sotto seruito in piatto arcimperiali, si metta sopra la sudetta materia tutta in pezzi l'vccellami grossi in pezzi, con tartufoli sopra intieri, prugnoli, e pistacchi intieri, regalato l'orlo del piatto di testicciole di capretto ripiene, dorate, e fritte partite per mezzo con tondini.

8 Coscia di mongana libre 12. stufata, battuta, e lardata di ventresca dentro, e fuori con il suo brodo nero, fatto di viscio-le, e brugne, poluere di mostaccioli, mosto cotto, fegatelli fritti de polli, e pesti nel mortale, stemperati con sugo di limoni, con sue spetiarie, regalati di pera siroppate, tramezzate di tartarette fatte a rose, steccate di cannellini confetti, tramezzate di fette di limone, con vn copertore sopra, fatto di zuccaro, tocco d'oro, con suoi tondini ben guarniti.

9 Tortore arroste. seruite sopra pan fritto dorato, tramezzate d'offelle, ripiene di bianco mangiare, con fette di limone, e mezzi merangoli, & vn tondino di gelatina di credenza vinti per piatto in tutte quaranta, con vn tondino di sapor d'agresta di credenza.

Quarta

Quarta portata.

10 Vna bisca alla francesa con 24. piccioni piccioli di prima piuma, o penna, la metà cotti arrosti lardati di ventresca, e l'altra metà cotti stufati, con la sua zuppa sotto di pan papalino bruscato, si bagni la detta zuppa con brodo di capponi, si distendino sopra detti piccioni, tramezzati d' vna sorte, e l' altra, si metta sopra prugnoli, animelle di vitella arroste tagliate in fette, tartufoli, midolla di vaccina, sugo di tre gigotti di castrato mezzi cotti arrosto, e tagliati con sugo di limoni assai, pistacchi tagliati per mezzo sopra con sue spetiarie, regalato con vn festone fatto di pasta frolla, con scacchi di dette armi tocco d'oro, & argento.

11 Lepri in brodo lardiero con ventresca, fegatelli di polli fritti, poluere di mostaccioli, spetiarie sugo di limoni, vino moscatello, regalato d'offelle, ripiene di pasta di genoua, cedrata, e pasta di marzapane, rossi di oua, zuccaro, e cannella, tramezzate di mela siroppate, steccate tutte di cannellini, confetti, con vn copertoro sopra fatto di pasta di marzapane coll' arme delle due corone sudette.

12 Fagiani arrosti sei per piatto, lardati alla francese, seruiti in vn rosone di pasta di sfoglia, guarniti con teste, e code de medesimi, regalati di pasticcetti alla genouesa, fatta la pasta di marzapane, con zuccaro, e butiro, e poca farina, ripieni di midolla, pistacchi, cedronata, rossi d'oua, zuccaro, e cannella, con il suo copertore trasforato con zuccaro sopra, tramezzati di fette di limone, e mezzi merangoli con salsa bastarda sopra. Mortadella di tondini di credenza, e s'acconcino l'insalatine putride. Sapor di ribes, e corniali in tondini di credenza.

Quinta portata.

13 Vna capirottata reale, con tre fasciani arrosti, otto starne arroste, libre otto di mongana arrosto, con midolla, pistacchi, sugo di limoni, butiro, & oliue senz'osso, cappari con sue spetiarie, regalato di tartarette fatte a cinque monti, ripiene vna di gelo di cotogne rosse, l' altra di rossi di oua, l'altra di sapor d'agresta, l'altra di pistacchiata, profilate d' oro, & argento,

gento,

gento, tramezzate di ſtelle fatte di paſta di marzapane, tocco di oro, & argento, ſeruita con tondino.

14 Vn paſticcio all'ingleſe, con armi del Rè di ſpagna, con corona attorno di zuccaro tocchi d'oro.

15 Mongana arroſto libre 12. per piatto, con ſalſa baſtarda ſopra, regalata di gigli, ripieni, cioè della riempittura delle pagnotte ripiene, tramezzati di fette di limoni; con copertore fatto di ſopra con zuccaro, con l'arme del Rè di francia, tondini di bianco mangiare, tondini di credenza.

Seſta, & vltima portata.

16 Vn polpettone ripieno, fatto a foggia di giglio, ripieno di piccioni ſenz'oſſo, bragiole di vitella, fette di guancia di porco, lodole, midolla, tartufoli, roſſi d'oua cotte, agreſta ſenza pelle, e granelli, preſciutto, piſtacchi, ſi vnti tutto il piatto di butiro, e ſi metta la detta compoſitione a farla mezza cocere, e poi ſi mette nel detto piatto, quando vi ſia ſteſo ſopra paſtume da far polpette, ſi copra la detta materia con detto paſtume, s'inchiodi di piſtacchi, e fette di cedronata, ſi coce in forno con butiro aſſai ſopra, con tondini.

17 Vn Paſticciotto per ſignore, fatto di paſta di marzapane, roſſi di oua, zuccaro, e poca farina, ripieni di piccioni piccoli ſenz'oſſo, fegatelli di detti piccioni, animelle di capretto, roſſi di oua cotti, fette di preſciutto, tartufoli, pignoli, cedronata, midolla, agreſta con il ſuo brodetto, con zuccaro ſopra.

18 Lodole arroſto trammezzate di ſalciccie fine, ſeruite ſopra pane fritto dorato, legato con mezzi marangoli, e fette di limoni, con vn feſtone attorno, con ſedici vani, ripieni li quattro vani di bianco mangiare, ſteccato di piſtacchi, quattro di gelo di cotogni roſſo, ſteccato di cannellini confetti, quattro di gelo d'agreſta, ſteccati di cannellini confetti, quattro di ſapore di crognali, ſteccato pi piſtacchi verdi, tocchi, e profilato di oro, il detto feſtone tempeſtato di folignati di più colori, il numero delle lodole ſiano 40. per piatto, ſi ſerua ſapor di viſciole in tondini.

Per

Per ciascheduno seruitio si muteranno saluiette, e le panettere tutte intiere, si metteranno quando si daranno li frutti. Li tauolini dei Trincianti furono vno da capo, e l'altro da piedi la tauola.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 OStriche, seruite nella sua coccia, con oglio, pepe, e sugo di limone.

2 Tartufoli tartufolati, seruiti con pan fritto abruscato sotto, regalati di mezzi merangoli, e fette di limoni.

3 Vna crostata fatta di mele appiole siroppate, con cedronata, zuccaro, cannella, e zuccaro sopra, steccata tutta di pistacchi, e cedronata, li detti stecchi dorati.

4 Marzolini due spaccati per metà, seruiti in saluiette, regalate di foglie intagliate dorate, e fiori profilati detti Marzolini, con ornamento d'oro.

5 Pera bergamotte, seruite con foglie sotto, & all'orlo del piatto vna ghirlanda di mortella, e fiori, tocca di oro, & argento.

6 Cotogni intieri siroppati, regalati di gelo li detti cotogni di diuersi colori, fatti a gigli, torricelle, & aquilette, steccati di cannellini confetti.

7 Oliue di spagna, seruite con coroncine di cedro, condite di olio, & acceto, con tondini.

8 Finocchi cardati, seruiti con fiori, e frondi dorati.

9 Vua bianca, seruite in canestrelle innargentate, con fiori, e frondi dorate, tondini con fiori.

10 Pera carauelle, seruite calde in saluietta sopra, e sotto con foglie dorate, acciò si mantenghino calde.

11 Lattemele, seruite con cialdoncini, con festone attorno, fatto di botiro, con scherzi diuersi dell'arme de conuitati, tocchi di oro.

12 Formaggio parmeggiano, seruito in saluietta, con fiori, e foglie dorate, e detto formaggio tocco di oro, & argento.

13 Tortine fatte di crema, steccate di pistacchi, e fette di cedronata con zuccaro sopra, con tondini.

14 Pera siroppate, seruite in nauicelle, regalate di gigli, con

leonci-

leoncini ; aquillette , fatte di zuccaro, tempestato de folignate di più colori, con tondini.

15 Cauoli fiori, con tartufoli, seruiti sopra pan fritto dorato, regalato di fette di limone, e mezzi merangoli.

16 Anasi confetti, seruiti in saluietta, libre sei per piatto.

17 Cotognata di portogallo, seruite in saluiette, con fiori, e frondi dorati.

18 Cotognata di bologna, seruite in saluiette, tramezzata di pistacchiata.

Questo seruitio si seruirà con li trionfi, che restano in mezzo la tauola.

Leuata la touaglia si darà l' acqua alle mani, si meterà in tauola la confettura.

19 Vn bacile di trè meloni canditi, con sopra pomi di Adamo, & attorno al piatto, nel mettere le confetture, si mettino due trionfi, vno di zuccaro, & vno di piegatura profilato di oro.

20 Pistacchi confetti di prima coperta.

21 Vn bacile di pasta di genoua.

22 Vn bacile di lazzarole candite.

23 Vn bacile di amandole liscie.

24 Vn bacile alla senese di persicata.

25 Vn bacile di garofoli confetti.

26 Vn bacile d'ossa de morti, fatti di zuccaro, ripieni di pasta di genoua, pistacchi, pasta di marzapane, conserua di tutto cedro, e cannella dorata.

27 Vn bacile di pera di genoua candite.

28 Vn bacile di cannellini confetti.

29 Vn bacile di coccozzata.

30 Vn bacile di fiori di rosmarino confetti.

31 Vn bacile di cedri canditi.

32 Vn bacile di confetti tondi muschiati.

Tutti li bacili canditi siano di libre 25. Le confetture, e li cannellini libre 12. e fiori libre 12.

Si

Si ſerua acqua di garofali, acqua di cannella, ſorbetto, cedrata, & altre ſecondo il guſto,

Seruitio di cucina caldo, ſi ripartirà in ſei portate, e per ciaſcheduna portata ſi muteranno le ſaluiette.

Quando li frutti ſi metteranno le poſate intiere con tutto quello, che vi s'appartiene.

Nota dell'Argenteria.

Per queſto ſeruitio ci vogliono baccili cinquanta; per credenza, e confettura.

Boccali numero vinti.

Piatti imperiali, arcimperiali, reali, e mezzi reali, ſiano in tutto cento quaranta.

Tondini numero cinque cento.

Sottocoppe numero vinti, dorate, e d'argento.

Panettiere numero vinti.

Poſate numero vinti, cioè cucchiari, cortelli, e forchette.

Nota della Biancheria.

Touaglie, per credenza, e per due bottiglierie.

Touaglie due per la tauola merlettate, con merlette di fiandra.

Touaglie due per le trinciere.

Sugatori vinti, diece per la prima, e dieci per la ſeconda volta.

Saluiette numero cento cinquanta.

Due copertori grandi fini per coprire li ſeruitij della credenza.

Due trinciere, con le ſue appartenenze.

Ottanta canauacci per aſciuttare in credenza.

Si diede da mangiare alli maſtri di camera, e coppieri, con vna tauola fioritiſſima, e confettura.

Similmente ſi fece alli Caudatarij, Scalchi, e Trincianti, & Aiutanti di camera.

IL FINE.

No-

Nouembre di grasso;

Banchetto fatto in casa de Signori Falconieri, seruito à duoi Piatti alli 10. Nouembre 1655.

Primo seruitio freddo;

1 GElatina con vn cappone sotto, steccato tutto il petto de fiori de pignoli, con due teste a foggia di aquila imperiale, con piedi, e becchi indorati, regalato l'orlo del piatto di ventresca, fatta al naturale, tramezzata di pezzi di gelati fatta a diamanti.

2 Vna mortadella cotta con acqua, e vino, seruita in cassa di pasta ben lauorata, con foglie, e fiori.

3 Bianco mangiare in diuerse forme per regalo.

4 Vn pasticcio in arme dorato, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

5 Vn gigotto alla suizzera, si lardi di ventresca, cannella, garofoli, e sugo di limone, regalato di pere sciroppate.

6 Vna torta alla genouesa, ripiena di cape di latte, rossi d'oua, cedronata, zuccaro, e cannella, steccata di pistacchi dorati, seruita con zuccaro sopra.

7 Vn presciutto cotto con acqua, e vino, inchiodato di garofoli, e cannella, si serua in cassa con varii ornamenti, tocchi, e profilato d'oro, seruite in saluietta con foglie, e fiori.

8 Piccioni in adobbo alla catalana, regalati di offelle, ripiene di capo di latte, rossi di oua, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzata di oua miscide.

9 Polli d'india artosto lardati, e steccati di cannellini confetti, vna parte indorata, e l'altra inargentata, piedi, e becchi dorati, regalati di tartarette, ripiene di geli di più colori.

Vna insalata, regalata con sue coroncine, fascie, falconcini, testine di bufalo, e sbarre, si condirà.

Primo

Prima portata.

MInestra di annolini, ouero di regaglie di polli, con animelle, tartufoli, prugnioli, cauoli fiori, fette di prefciutto, ligato con roffi d'oua, e fugo di limone.

1 Animelle di capretto fritte, tramezzate di tomafelle, fatte di fegato crudo, formaggio, oua, cedronata, pignoli, paffarina battuta, medolla, e fpetiarie auuolte in rete di porco, regalate di tartarette, ripiene di bianco mangiare, cedronata, zuccaro, e cannella, fteccato di piftacchi, fette di limoni, e mezzi merangoli.

2 Capponi leffi coperti di capo di latte, roffi d'oua, cedronata, regaglie di polli, prefciutto, con la fua zuppa di bifcotti papalini.

3 Vn polpetone, ripieno di piccioni fenz' offo, bragiolette di vitella, fette di guancia di porco, tartufoli, prugnioli, roffi d'oua cotti, animelle di capretto, medolla, cedronata, agrefta, e fugo di limone, regaglie de polli, vccelletti, fi fà foffrigere tutta la detta materia, con butiro, fpetiarie, fugo di limone, fi mette buttiro nel piatto, col paftume da far polpette, e poi fi mette la detta compofitione, e poi fi cuopre con il refto del paftume, fi mette butiro fopra, fteccato di piftacchi, e fette di cedronata, e fi cuoce in forno.

4 Starne arrofto lardate alla francefe, regalate di gelo di cotogni, fteccato di cannellini confetti, tramezzate di fette di limone, e mezzi merangoli.

Seconda portata.

5 Vna bifca alla francefe con dodeci piccioni, animelle, tartufoli, prugnoli, medolla, piftachi, con la fua zuppa fotto di crofte di pane abbrufcato, fugo di limone.

6 Pollanchette arrofto lardate alla francefe, regalate di offelle ripiene di mele fciropate, e fugo di limone.

7 Pafticciotti, fatta la pafta di pafta di marzapane; roffi d'oua, buttiro, farina poca, ripieni d'animelle di capretto, medolla, vccelletti, tartufoli, brugnoli, cedronata, roffi d'oua, piftachi,

chi, creste de polli, legati con rossi d' oua, sugo de limone; con il suo copertoro, trasforato con zuccaro sopra vno per signore.

8 Caprio in brodo lardiero, lardato di ventresca, con le sue spetiarie. sugo di limone, regalato di pere siroppate, con fette di limone con bel ordine.

9 Vitella arrosto, lardata minutamente, regalato di paste serenghe, con mezzi limoni.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 VNa crostata di mel' appiole, ripiena di conserua di tutto in cedro, zuccaro, e cannella.

2 Tartufoli tartufolati, seruito con crostini di pane abbruscato, con mezzi limoni.

3 Formaggio parmeggiano libre otto per piatto, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

4 Finocchio cardato, seruito con foglie, e fiori.

5 Pere fiorentine libre cinque per piatto, seruite in saluietta, con foglie, e fiori.

6 Vua libre cinque, seruita in saluietta, con foglie fiori.

7 Oliue di spagna con coroncine libre tre per due piatti, seruite con coroncine, e fette di limone.

8 Pere sciroppate libre cinque per piatto, seruite con il suo gelo, steccate di cannellini confetti.

9 Pergolese libre quattro per piatto, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

10 Selari con oglio, sale, e pepe.

11 Scatole di cotognata libre otto per piatto; seruite in saluietta.

11 Anasi confetti libre quattro per piatto, seruite in saluietta.

IL FINE.

No-

Nouembre di magro.

Pranzo fatto di magro alli 15. Nouembre.

Primo seruitio freddo,

1 LEnguattole marinate, regalate d'erbette, con fette de limoni, leuatoli l'agro, postoui sopra vaghi di mela granate, tramezzate d'oua miscide.

2 Vn pasticcio d'vna spigola grossa, con pignoli, cappari, tarantello, tartufoli, agresta senza granelli, spetiaria, la pasta del pasticcio sia fatta a scaglia, regalato di foglie di lauoro trasforate, e fiori, seruito in saluietta.

3 Capi di latte, seruiti con zuccaro sopra, e lauorato l'orlo del piatto con il medemo zuccaro.

4 Tarantello grasso cotto, e dissalato, regalato con cappari, fette di limoni, erbette, oglio, aceto, e pepe.

5 Due cefali grossi nella graticola, con vna salsa bastarda sopra, fatta di cappari, pignoli, passarina, oliue senz'osso, regalati di pera siroppate, steccate di cannellini confetti, tramezzate di fette di limoni.

6 Vna insalata regalata con fascie, coroncine, con diuerse figure, si condisca con le trotte.

7 Due trotte allesse salpimentate, con spetiarie, olio, e sugo de limoni, regalate di fettuccie di gelo di cotogni, tramezzate di tartarette, ripiene di capo di latte, e rossi d'oua, e zuccaro, steccati de pistacchi, tramezzate di fette di limoni.

Primo seruitio caldo.

MInestra de pignoli, pistacchi, mollica di pane, zuccaro, e cannella, cotte a bagnomaria, vna per signore.

1 Vn piatto d'oua fresche sperdute nel latte, e capo di latte sopra, zuccaro, e cannella.

2 Vna spigola grossa allessa coperta di finocchietti, tartufoli, telline, fette di sorra grassa, polpettine di polpa di pesce, con

zuppa di biſcotti papalini; regalate di calamaretti fritti, tramezzate di fette di bottarga, ſugo di limone, e ſopra ſpetiarie, vn tondino per ſignore.

Sapor bianco fatto di amandole attorrate, pane bagnato in brodo di peſce, con zuccaro, e cannella, ſtemperato tutto con ſugo di limoni.

3 Triglie di portiera groſſe, cotte sù la gratticola, con la ſua ſalſa baſtarda ſopra, fatta di aceto, zuccaro, cannella, garofoli, cappari, ſcorza di cedro, oliue ſenz'oſſo, e pignoli, regalate d'offelle, ripiene di pera ſiroppate, zuccaro, cannella, e cedronata, tramezzate con fette di limoni.

4 Linguatole fritte, regalate di biſcottini fatti di paſta frolla, con il ſuo giaccio ſopra, tramezzate di mezzi merangoli.

5 Rombo in pottaggio, con erbette odorifere, mandole attorrate piſte, e ſtemperate con ſugo de limoni, brugnoli, tartufoli, oſtriche, telline, ſorra graſſa, cappari, regalato di polpettoncini, e code de gambari, tramezzato de fette di limoni.

6 Vn paſticcio fatto di paſta frolla, ripieno di polpa di peſce cappone, e di cefalo, polpa di linguatole fritte, code de gambari, telline, oſtriche, cappari, piſtacchi, cedrata, brugnoli, roſſi d'oua, tartufoli, agreſta ſenza granelli, ſugo de limoni con le ſue ſpetiarie, con vn brodettino fatto di latte de pignoli, di oua, e butiro, ſeruito con vn copertoro traſforato con zuccaro aſſai ſopra.

Si condiſca l'inſalata.

7 Trotte fritte, regalate di paſticcetti piccoli, fatta la paſta di paſta di marzapane, ripieni di cedronata, piſtacchi, roſſi di oua cotti, e crudi, butiro, e cannella, tramezzati di mezzi merangoli, fette de limoni, & erbette fritte.

8 Vna frittata ripiena di capo di latte, roſſi di oua cotti, e crudi, butiro, cedronata, cappari, ſugo di limone, piſtacchi, zuccaro, e cannella, ſi copra queſta compoſitione con vn altra frittata, ſi metta ſopra butiro, e cannella, quando ſi manda in tauola, ſi metta ſugo di limoni ſopra, lauorato l'orlo del piatto con cannella.

Frutti.

1 VNa croſtata fatta di mel'appiole, con zuccaro, e cannella, e cedronata.
2 Vn marzolino graſſo ſpaccato per metà, ſeruiti in ſaluietta con foglie, e fiori.
3 Pera bergamotte, ſeruite con foglie, e fiori.
4 Oliue d'aſcoli, ſeruite con olio, & aceto, regalate di coroncine, tramezzati de fette de limoni.
5 Vua bianca, ſeruita con foglie, e fiori.
6 Sellari, ſeruiti con olio, e pepe.
7 Cotogni ſciroppati, ſteccati de cannellini confetti.
9 Formaggio parmegiano, ſeruito in ſaluietta con fiori.
10 Pera ſpine, ſeruite con fiori, e fronde.
11 Scatole di cotognata, ſeruite in ſaluietta.
12 Anaſi confetti, ſeruiti in ſaluietta.

Altra confettura ſe parerà.

Nouembre di magro.

Pranzo fatto alli 20. di Nouembre di magro.

Primo ſeruitio freddo.

1 BIanco mangiare in diuerſe ſtampe per regalare.
2 Paſticci fatti di peſce, cioè ſpigola, di dieci libre fatto a ſcaglia, ſeruiti in ſaluietta con foglie, e fiori.
3 Dentale sù la graticola, con ſalſa baſtarda, regalato di mela ſciroppate, tramezzate di tartarette, ripiene di gelo d'agreſta, ſteccato di cannellini confetti, come ſi farà alle mele.
4 Spigola ſalpimentata, ſeruita in nauicella, regalata con ſapore di agreſta, e paſta di genoua, adornata di pane di ſpagna.
5 Cefali in graticola, ſeruiti in vn roſone di paſta, fatta a triangolo per ciaſcun vano il ſuo cefalo, tempeſtato il detto roſo di fulignata di più colori.

6 Trotte in adobbo, regalato di vn feſtoncino, fatto di gelo di più colori.

Primo ſeruitio caldo.

MIneſtra fatta di latte di mandole, pignoli, e piſtacchi, ſe ne darà vna per ſignore.

1 Storione alleſſo, cioè vna teſta, ſeruito con erbette, e fiori, ſugo di limone, erbette, e oglio, con ſapor bianco di mandole.

2 Braſciole d'vmbrina in graticola, regalato di offelle, ripiene di pere con canditi, zuccaro, e cannella.

3 Linguatole, ripiene di polpe di trotta, tartufoli, gambarelli di mare, piſtacchi, cappari, ſeruiti con vn ſapore di piſtacchi, prugnoli con ſugo di limone, regalato di paſticcetti alla mazzarina.

4 Calamaretti fritti, regalati di finocchietti fritti, tramezzati di mezzi limoni.

5 Vn paſticcio ripieno di polpa di peſce differente, con telline, ſparnocchie, fette di ſorra graſſa, oſtriche, prugnoli, tartufoli, agreſta, ſi farà vn brodettino come ſi porta in tauola di latte di gignoli.

6 Linguattole fritte, regalate di roſette di paſta frolla, poſto di dentro pere ſiroppate.

Vltimo ſeruitio di credenza.

Frutti.

1 OStriche ſalate, ſeruite con la ſua zuppa ſotto di pane abbruſcato, regalato di mezzi limoni.

2 Tartufali groſſi cotti sù la braſcia, ſeruiti in ſaluietta con vn tondino con ſale, e pepe.

3 Oliue d'aſcoli, ſeruite con coroncine attorno all' orlo del piatto con bel ordine.

4 Pere bergamotte, ſeruite con foglie, e fiori.

5 Carciofoli, ſeruite con foglie, e fiori.

6 Finocchio cardato, ſeruito con foglie, e fiori.

7 Pere garauelle ſcaldate, ſeruite in ſaluietta.

8 Lazzarole, ſeruite in ſaluietta con foglie, e fiori.

9 Ca-

9 Castagne, seruite con sugo di limone, e zuccaro di sopra in saluietta.
10 Vua, seruita con foglie, e fiori.
11 Scatole di cotognata numero dieci, seruite in saluietta.
12 Anaci confetti libre doi, seruire in saluietta.

Nouembre di grasso.

Banchetto fatto à Fiorenza di grasso, dal Sig. Marchese Giugni all' Eccellentissimo Signor Bertuccio Valier, Ambasciatore Straordinario à Firenze, alli 25. di Nouembre nell'Anno 1641.

Primo seruitio freddo.

1 VN pasticcio di fette di pernice, seruite sopra con la testa, che si veda il detto pasticcio, sia fatto a cuppola, se gli dia il lustro di zuccaro, acciò possi spiccar bene il colore delle dette teste, il tutto tocco, e profilato d'oro, seruito in saluietta con foglie, e fiori dorate, e tagliate le foglie.

2 Bianco mangiare si farà vn S. Marco in mezzo al piatto, regalato d'aquilette del medesimo, il tutto tocco, e profilato d'oro.

3 Gelatina con sei starne arrosto sotto lardate di ventresca; la prima coperta di gelatina verde, steccata di gigli, fatti di pasta di zuccaro con il suo stecco. Il secondo si copri di gelatina bianca, steccata di aquilette, fatte di pasta di pistacchi con il suo stecco. Il terzo si copri di gelatina rossa, steccata di fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata. La quarta si copra di gelatina di colore d'oro, steccata di pistacchi. La quinta si copra di gelatina incarnata, steccata di cannellini cõfetti. La sesta si copri di gelatina azzurra, steccata cioè tempestata tutta di fulignati bianchi, e rossi, si regali di quattro aquilette, fatte di gelatina bianca, tramezzate di vn festone, fatto di geli di più colori, piedi, e becchi dorati, il tutto tocco di oro, & argento.

4 Vn

4 Vn giglio grande fatto di pasta frolla , ripieno tutto di candici rossi, di oua cotti, e crudi, con butiro assai con cannella, è l'arme del Signor Ambasciatore, con il lustro di zuccaro anitrato, il tutto toccò, e profilato di oro, seruito in saluietta con foglie fiori.

5 Vn presciutto cotto con acqua, vino, fieno, e latte, seruito in cassa, con differenti lauori, regalato di foglie, e fiori, con pere sciroppate, seruite sopra rosette di pasta frolla, fatta con rossi d'oua, farina, zuccaro, e butiro, con il lustro di zuccaro tocco d'oro.

6 Insalate regalate cote, e crude, cō fascie, e corone fatte di cedro.

7 Mortadelle cotte con acqua, e vino numero tre, spaccate per mezzo, seruite in vn seangolo, per ciascheduno angolo, la sua mezza mortadella, fatto di pasta frolla, regalato il sudetto seangolo di fulignata di più colori, in mezzo alle dette, si metterà vn mazzo di fiori al naturale, tocchi d'oro.

Primo seruitio caldo.

Mineſtra di torsi di lattuca, con animelle, creste, e granelli di polli, agresta, prugnoli, fette di presciutto, tartufoli, herbette tagliate fine, ligato con rossi d'oua, e sugo di limone, seruito con pane abbruscato sotto, vna per signore.

Tondini di sapore di pistacchi vno per signore.

1 Vna bisca a'la francese con dodeci piccioni, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto messi in vn vaso a finire di cocere con buon brodo, con guancia di porco, sugo di limone, con la sua zuppa di croste di pane abbruscato distesi li detti piccioni sopra al piatto, si metta animelle arrosto di mongana in fette, prugnoli, tartufoli, medolla, pistacchi verdi, sugo di gigotto di castrato, ouero agnello, regalato di rosette, steccate di pignoli con bel ordine.

Tondini di mortadella, e presciutto.

2 Animelle di mongana arrosto, tramezzate di lodole state in adobbo fritte, regalate di offelle, ripiene di capi di latte, rossi

d'oua,

d'oua, canditi, zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni con bel ordine.

3 Fagiani due arrosto, lardati alla francese, seruiti con collo, & ale sue naturali, regalati di pasticcetti alla genouese, tramezzate di mezzi limoni.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di bragiolette di vitella, lardate di ventresca, piccioni di prima penna, animelle, medolla, prugnoli, creste, granelli di polli, vcelletti grassi, rossi d'oua cotte, tartufali, agresta, ligato con rossi d'oua seruito con zuccaro.

Sapore di ribes, stemperato con sugo di limone, se ne dia vn tondino per signore.

5 Starne arrosto bardate, regalate di pasticcetti alla mazzarina di mezzi limoni.

Si acconci l'insalata.

6 Piccioni lessi coperti di regagli di polli, con la sua zuppa sotto, ripieni trà carne, e pelle, cotti con guancia di porco, con tartufoli, prugnoli, animelle, con herbette odorifere tagliate fine, seruite con cannella sopra, regalate di pane fritto dorato, postoui sopra presciutto sfilato.

7 Vna torta grassa fatta di rognionata di vitella, petto di starne, animelle fritte nel butiro, prugnoli, fette di guancia di porco, fette di cedronata, grasso di vitella, vcelletti grassi partiti per mezzo, leuatoli via l'ossa, medolla di vaccina con pistacchi sopra con bel ordine.

Tondini di bianco mangiare vno per signore.
Tondini di sapor di ribes vno per signore.

8 Beccaccie arrosto lardate alla francese, regalate di paste ferenghe, tramezzate di mezzi limoni.

Frutti.

1 VNa crostata di pere fiorentine, con pasta di genoua, pasta reale, canditi, zuccaro, e cannella, detta pasta sia fatta a gelosia, seruita con zuccaro sopra.

2 Tartufali tartufolati, seruiti con crostini di pane sotto, regalati di mezzi limoni.

3 Formaggio parmegiano libre dieci, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

4 Cotogni sciroppati intieri, seruiti con il suo gelo, steccati di cannellini confetti, regalato l'orlo del piatto di geli di più colori.

5 Oliue d'ascoli, seruite con mezze coroncine, tramezzate con fette di limone.

6 Pera bergamotte, seruite in saluietta con foglie, e fiori.

7 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

8 Pera garauelle, seruite calde in saluietta con foglie, e fiori.

9 Vua bianca, seruita con foglie, e fiori.

10 Castagne, seruite in saluietta, con sugo di limone, e zuccaro,

11 Anasi confetti libre quattro, seruite in saluietta.

12 Scattole di cotognata numero dieci, seruite in saluietta.

Leuato li frutti si dia bacili sei di canditi, e confetture diferenti, si seruirà con acque dolci.

Nouembre di grasso.

Pranzo di grasso, fatto dal Signor Marchese Santa Croce a sedeci, trà Dame, e Caualieri, alli 30. Nouembre 1666.

Primo seruitio freddo.

1 CApponi salpimentati cotti allessi, con farli bullire sin tanto che il brodo venghi stretto, si mettino nel piatto con vn

poco

poco di brodo, e ſugo di limone, pepe, e ſale; con vn poco d'olio d'amandole dolci, cauato freſco, regalati di mela ſciroppate, tramezzate di tartarette, ripiene di gelo di maraſche, ſteccate di cannellini confetti.

2 Vn paſticcio ripieno di ruffolato, e ſuoi condimenti, con l'arme de conuitati differenti, ſeruito in ſaluietta con foglie, e fiori.

3 Preſciutti cotti con acqua, e vino, inchiodati di cannella, e garofali, regalati di offelle, ripiene di capi di latte, zuccaro, e cannella, tramezzate di fette di limone intagliate, e tagliate tonde, leuatoli l'agro è poſtoui ſopra oua miſcide, con zuccaro ſopra.

4 Vn piatto di capi di latte, regalato di vn feſtone attorno, fatto di butiro, ſeruito con zuccaro ſopra.

5 Mortadelle numero due cotte con acqua, e vino, ſeruite in ſauietta con foglie, e fiori.

6 Vna torta di monache, ſeruita in ſaluietta con foglie, e fiori.

Queſto ſeruitio freddo deue eſſere dupplicato.

Inſalata volendola.

Primo ſeruitio caldo.

Mineſtra di cucuzza di genoua, cotta con brodo graſſo; ſeruita ſopra con formaggio parmeggiano, e cannella, vna per ſignore;

1 Animelle di capretto fritte, tramezzate di fegatelli di detti capretti inuolti in rete, con ſale, e finocchio, regalati di paſte ſerenghe, e tramezzati di mezzi limoni.

Si darà ſapor verde, vn tondino per ſignore.

2 Capponi numero trè alleſſo coperti di cardi, ſellari, guancia di porco, ceruellate, tartufali, ſeruiti con formaggio parmegiano, e cannella ſopra, regalati di polpettine fatte a ſtella; ſteccate di pignoli.

3 *S*tarne arroſte lardate minutamente, regalate di paſticcetti alla mazzarina, tramezzate di mezzi limoni.

4 Piccioni alleſſi , ripieni frà carne , e pelle , con guancia di porco , con la ſua zuppa di biſcotti ſotto , guarniti di pignoli , regalie di polli , tartufali , erbe odorifere , tagliate fine , regalati di croſtini di pane fritto dorato , poſtoui ſopra preſciutto sfilato .

Si darà ſapore de ribes , ſtemperato con ſugo di limone , vn tondino per ſignore .

5 Tordi arroſto , tramezzati con fette di guancia di porco , con ſaluia , croſtini di pane , ſalciccia ſopraſina , regalati di offelle, ripiene di pere ſciroppate , con canditi , zuccaro , e cannella , tramezzati di mezzi limoni .

6 Vn paſticcio alzato alla franceſe, ripieno di piccioni ſenz'oſſo, bragiolette di vitella lardate di ventreſca , animelle , creſte , e granelli di polli , vccelletti graſſi , fette di guancia di porco , tartufali , prugnoli , ſi ſerui con zuccaro ſopra , come ſi farà all'orlo del piatto .

7 Polli d'india arroſto numero due , lardati alla franceſe , regalati di paſte sfogliate , fatte a S. tramezzate di mezzi limoni .

Tutti li ſudetti piatti caldi deuono eſſere duplicati .

Seruitio di credenza .

Frutti .

1 TArtufali tartufolati , ſeruiti con croſtini di pane , regalato con mezzi limoni .

2 Vna croſtata di mele roſe , con paſte di marzapane , canditi , zuccaro , e cannella , ſeruita con zuccaro ſopra .

3 Marzolini numeri due , parti per mezzo , ſeruiti in ſaluietta con foglie , e fiori .

4 Vua bianca , ſeruita in ſaluietta con fogli , e fiori .

5 Sellari , ſeruiti con oglio , pepe , e ſale .

6 Caſtagne , ſeruite in ſaluietta con ſugo di limone , e zuccaro.

7 Pere bergamotte , ſeruite con foglie , e fiori .

8 Oliue d'aſcoli , ſeruite con fette di limone .

9 Carciofoli , ſeruiti in ſaluietta con foglie , e fiori .

10 Cardi

10 Cardi, feruiti con fale, e pepe.
11 Pergolefe, feruito in faluietta con foglie; e fiori.
12 Formaggio parmegiano libre otto, feruito in faluietta, con fogli, e fiori.
13 Tartufoli intieri cotti alla francefe con acqua, e vino, feruiti in faluietta caldi, con vn tondino, con fale, e pepe.
14 Pere garauelle, feruite calde in faluietta.
15 Finocchi cardati, feruiti con foglie, e fiori.
16 Scatole di cotognata, feruite in faluietta.
17 Anafi confetti libre tre, feruite in faluietta.

Si daranno bacili numero dodeci di canditi, e confettura di quella che parerà, feruendola con acqua di cannella, & acqua di garofali.

I L F I N E.

Decembre di graffo.

Pranzo di graffo, fatto in Roma a otto Caualieri, alli 5. Decembre.

Primo feruitio freddo;

1 CApponi falpimentati, regalari di fettuccie di gelo di più colori, feruito in vn triangolo di pafta, foftentati in piedi, legatoli li colli di fettuccie incarnate, con vn mazzo di fiori in mezzo alli detti, tocchi, e profilati d'oro, foglie, e fiori, poftoui fopra alle fettuccie fulignata di più colori.
2 Vn pafticcio di caprio di mezzo rilieuo, con diuerfi fcherzi dell'arme, feruito in faluiette con foglie, e fiori, tocchi, e profilato d'oro.
3 Prefciutto cotto con acqua, e vino inchiodato di garofani, & ftecchi di cannella fotto alla pelle, e poi fi rileghi la detta

pelle

pelle, regalato di foglie, e fiori, seruito in saluietta, tocco; e profilato d'oro.

4 Bianco mangiare in diuerse forme regalato, toccho d' oro.

5 Vna torta alla genouese, ripiena di capi di latte, rossi d'oua, cedronata, tocca, e profilata d'oro scaccheggiata.

6 Mortadella cotta, seruita in saluietta con fiori, e frondi intagliate, e dorate.

7 Capi di latte, seruito sopra zuccaro, con vn festone di ricotta soprafina attorno all'orlo del piatto con zuccaro sopra.

8 Gelatina, seruita con vn pollo d'india, sotto arrosto, regalato di diuersi colori di detta gelatina dorata, becchi, e piedi.

Vn insalata; regalata di canditi alla quarta portata di cucina.

Primo seruitio caldo.

MInestra di regagli di polli, animelle, fette di presciutto, fette di cardi, agresta, tartufali, prugnoli, ligato con rossi d'oua, e sugo di limone, pane abbruscato sotto.

1 Animelle di vitella arrosto lardate, para quattro, regalate di offelle, ripiene di mela sciroppate, con cedronata, tramezzate di mezzi limoni.

2 Pernice lesso, coperte di cardi, e sellari, prugnoli, tartufali, fette di guancia di porco, salciccia sopra fina. formaggio parmegiano, e cannella sopra.

Salsa verde, fatta con cedronata, zuccaro, e cannella, pane abbruscato, bagnato con sugo di merangoli forti, vn tondino per signore.

Seconda portata.

3 Beccaccie arrosto lardate; regalate di guancia di porco cotta dissalata fritta, dorata, tramezzate di mezzi limoni.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di brasciole di vitella, lardate di ventresca, piccioni senz' osso, medolla, vitella battuta, fette di cardi, fette di presciutto, agresta, tartufali, prugnoli, occhi di capretto, rossi di oua dure, vcelletti grassi

con

con il ſuo brodettino di roſſi di oua, quando ſi porta in tauola, ſeruita con zuccaro ſopra.

Terza portata.

Tondini di moſtarda di cremona.

5 Polli d'india arroſto afagianati, regalati di paſticcetti alla genoueſa, tramezzate di mezzi merangoli, e fette di limoni.

6 Piccioni ſtufati con il ſuo brodo nero, fatto di brugne, e viſciole cotte in vino paſſate per ſettaccio, fegatelli di polli fritti piſti nel mortaro, ſtamperato con ſugo di limone, con moſto cotto, regalate di pera ſiroppate, ſeruiti dentro vna caneſtrella fatta di paſta di marzapane, con luſtro di zuccaro, ſteccato di cannellini confetti, tramezzate di fette di lim one.

Quarta portata.

7 Vn paſticcio di lepre ſenz'oſſo, lardato di ventreſca con le ſue ſpetiarie, cappari, pignoli, paſſarina, fette di cedronata, agreſta, ſenza granelli, fette di preſciutto, ſugo di limone, regalato di zuccaro ſopra.

8 Vitella mongana arroſto, regalata d'offelle, ripiene di ricotta ſoprafina, roſſi d'oua, cedronata, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 VNa croſtata di pere, con cedronata, zuccaro, e cannella.

2 Formaggio parmeggiano, libre dieci, ſeruito in ſaluietta con foglie, e fiori.

3 Pere fiorentine libre ſei, regalate come ſopra.

4 Finocchi cardati, ſeruiti con foglie, e fiori.

5 Oliue, ſeruite con coroncine, e fette di limoni.

6 Caſtagne, ſeruite con ſugo di limone, zuccaro ſopra, ſeruite in ſaluietta.

7 Cardi, ſeruiti con olio, pepe, e ſale.

8 Vua bianca, seruita in saluietta con foglie, e fiori.
9 Mela appiole, seruite con foglie, e fiori.
10 Corogni siroppati con il suo gelo, steccati di cannellini confetti con bel ordine.
11 Anasi confetti, seruiti in saluietta libre quattro.

Decembre di grasso;

Banchetto fatto di grasso, nelle feste del Santo Natale, in occasione d'vn sposalitio seguito d'vna Dama, & vn Caualiero nobili, seruito a due piatti, alli 10. Decembre l' Anno 1666.

Primo seruitio freddo,

1 VN piatto di gelatina con trè capponi sotto arrosto, spaccatoli la testa, & il collo à foggia d'aquila imperiale, il primo steccato di stelle, fatte di pistacchiata col suo stecco, il secondo si copra di crocette, fatte di gelatina bianca, e parte rossa, col suo stecco, il terzo si copri di gelatina rossa, steccato di rastilli, fatti di gelatina col suo stecco, mettendoui sopra il colore, che se li deue, regalato l'orlo del piatto di vn festone di gelatina di più colori, con li suoi piedi, e becchi dorati, si faranno anche trè coroncine di pasta frolla per metterle sopra alle teste delli sudetti capponi, il tutto tocco, e profilato d'oro, e con il lustro di zuccaro.

2 Vn pasticcio ripieno di campareccia con li suoi condimenti fatto di mezzo rilieuo, con l'arme de differenti, tocco, e profilato d'oro.

3 Vn presciutto grosso di Montagna cotto con mezzo vino, e mezz'acqua, latte, e fieno, steccato di cannella, e garofoli, seruito in saluietta con foglie, e fiori, si regali l'orlo del piatto di pere sciroppate, seruite in canestrelle fatte di pasta frolla, con il lustro di zuccaro, tramezzate di fette di limoni intagliate, e tagliate tonde, e leuatogli l'agro, con porui sopra oua misci-de, seruite con zuccaro sopra, seruendo detto presciutto col

suo

ſuo giaccio ſopra, il tutto tocco, e profilato d'oro; ſe ne ſerui in tondini vno per ſignore.

4 Bianco mangiare, ſi farà in mezzo al piatto vna teſta di bufalo, regalata di crocette, ſtelle, gigli, fatte della medeſima materia, il tutto tocco, e profilato d'oro, ſe ne ſerui in tondini vna per ſignore.

5 Polli d'india numero due arroſto lardati minutamente, ſteccati di cannellini confetti, tramezzati di fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata, regalati di tartarette, ripiene di bianco mangiare, ſteccate di piſtacchi, e tramezzate di rote, ripiene di ſapore de ribes, ſtemperato con ſugo di limone, e ſteccate di cannellini confetti, teſte, piedi, e becchi dorati, come ſi farà alli ſudetti regali.

6 Mortadelle cotte con acqua, e vino, ſeruite in caſſa fatta a cuppola con ſei vani, e per ciaſcheduno vano la ſua mezza mortadella, ſeruita in ſaluietta, regalate con foglie, e fiori, il tutto tocco d'oro, & argento. Se ne ſerui in tondini vno per ſignore.

7 Vna torta alla genoueſa, ripiena di capi di latte, roſſi di oua cotti, e crudi, paſta di genoua, zuccaro, e cannella, con canditi aſſai, ſi facci la detta torta a geloſia, ſteccata di piſtacchi, e fette di cedronata, vna punta dorata, e l'altra argentata, ſeruita con zuccaro ſopra, ſi come ſi farà all'orlo del piatto.

8 Vn inſalata regalata volendola con le ſue inſalatine.

9 Gelatina a paragone del primo piatto, con quattro polanchette noſtrane alleſſe coperte di gelatina di più colori, la prima ſarà gialla, la ſeconda verde, la terza bianca, e la quarta incarnata, regalata di vn feſtone fatto a foggia di ventreſca di più colori con piedi, e becchi dorati.

10 Vn paſticcio a paragone del quarto piatto, ripieno di caprio con i ſuoi condimenti con l'arme del Sig. Cardinale, fatto di mezzo rilieuo, ſeruito in ſaluietta con foglie, e fiori, il tutto tocco, e profilato d'oro.

11 Vn preſciutto a paragone del terzo piatto, cotto con acqua, vino, fieno, e latte, inchiodato di garofoli, e cannella, ſeruito in caſſa di paſta ordinaria, con il luſtro di zuccaro, con diuerſi ornamenti, il tutto tocco, e profilato d'oro, ſeruita in ſaluietta con foglie dorate, e traſforate, e fiori.

12 Bianco mangiare, ſi farà vna croce in mezzo al piatto grande,

regalate di gigli, e sbarre; e ſtelle, fatte della medeſima materia il tutto tocco, e profilato d'oro.

13 Polli d'india numero due alla ſuizzera, lardati di ventreſca dentro, e fuori, cotti con mezzo vino, e mezz'acqua, ſteccati di cannella, e garofoli, laſciandoli bollire per ſin tanto, che s'habbi quaſi imbeuerate tutta la detta materia, ſi regali di mele ſiroppate, ſeruite ſopra a ſtelle fatte di paſta frolla con il luſtro di zuccaro, tramezzate di fette di limone, lauorate, e tagliate tonde, leuatoli l'agro, e poſtoui ſopra ſapore di agreſta, ſteccato di cannellini confetti, il regalo tocco, e profilato di oro con bel ordine.

14 Mortadelle due è mezza à paragone di detta cotta con acqua, e vino, ſeruite in caſſa di paſta, con cinque vani, e per ciaſcun vano la ſua mezza mortadella, fatta la detta caſſa con varij ornamenti, ſeruita in ſaluietta con foglie, e fiori, tocchi, e profilato d'oro, con mettere vn mazzo di fiori in mezzo al piatto, ſi come ſi farà anche all'altro primo nel numero ſettimo.

15 Vna torta alla genoueſa, fatta a ſcacchi, con la medeſima riempitura, ſteccata per ogni ſcaccho di piſtacchi; e fette di cedronata, vna punta dorata, & l'altra argentata.

16 Vn inſalata, regalata volendola, con le ſue inſalatine.

17 Vn gruppo di quattro angeli, fatti di paſta ordinaria dipinti al naturale, e ciaſchedun angelo porterà vn arme in mano, e dall'altra mano terra vna tromba, ſi ſeruirà col ſuo piedeſtallo, e con caſcate di ſaluiette, guarnito di foglie, e fiori, il tutto tocco, e profilato d'oro.

Queſto gruppo ſi metterà in mezzo alla tauola, e non ſi leui per ſino, che non ſi leuino li frutti.

Primo ſeruitio caldo.

1 ANimelle arroſto, lardate alla franceſe, tramezzate di tomaſelle, regalate di offelle, ripiene di pere con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzate di mezzi limoni.

2 Mineſtre di torſi di lattuga, animelle, creſte, e granelli di polli, prugnoli, tartufoli, fette di preſciutto, erbette odorifere, tagliate fine, ligata con roſſi d'oua, e ſugo di limone, ſeruite con croſtini di pane abbruſcato ſotto vna per ſignore.

Tondini di sapore di pistacchi.

Tondini di presciutto.

2 Capponi numero trè con la sua zuppa sotto, coperti di capi capi di latte, rossi d'oua, con fette di guancia di porco, medolla, zuccaro, e cannella sopra, si metta in forno, acciò pigli il colore, inchiodato di pistacchi, e fette di cedronata.

Tondini di gelatina vno per signore.

3 Vn tondo di coscia di mongana stufato con il suo brodo negro, lardato di ventresca dentro, e fuori, si metta in vn vaso con bon brodo, poco sugo di limone, si metta prugnoli, poluere di mustaccioli, fegatelli di polli fritti nel mortale, stemperati con sugo di limone, brugne, e visciole cotte con vino, passate per setaccio, spetiarie poche, regalato di mele sciroppate, seruite in canestrelle di pasta frolla, con il lustro di zuccaro, tocche, e profilato d'oro.

Tondini di mortadella.

4 Fasciani arrosto lardato minutamente, seruiti con ale, e code sue naturali, regalati di paste serenghe, fatte tonde auuoltate, e missoui sopra gelo di marasche, steccate di cannellini confetti, e tramezzate con mezzi limoni.

Tondini di sapore di ribes, stemperato con sugo di limoni, vno per signore.

5 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso, bragiolette di vitella, lardate di ventresca, vcelletti grassi, prugnoli, tartufoli, creste, e granelli di polli, fette di guancia di porco, con vn brodetto di rossi d'oua, con sugo di limone, seruito con zuccaro sopra.

Tondini di bianco mangiare, vno per signore.

6 Starne arrosto, lardate alla francese, la metà lardate, e la

metà bardate. regalate di pasticcetti alla mazzarina, tramezzati di mezzi limoni.

S' acconcino l'insalate, & insalatine.

7 Vna bisca alla francesa, con dodeci piccioni teneri, lardati di ventresca, mezzi cotti arrosto, si mettino in vn vaso a finire di cocere, con bon brodo, e sugo di limone, si facci vna zuppa di croste di pane abbruscato, si distendino li detti piccioni sopra alla detta zuppa, con metterui sopra animelle arrosto in fette, prugnoli, creste, e granelli di polli, medolla, sugo di limone, pistacchi verdi sopra, tagliati per mezzo, con sugo di gigotto di castrato, spetiarie poche, regalata di biscotti giacciati, fatti di pasta frolla.

Tondini di prugnoli, vno per signore.

8 Vitella mongana arrosto, lardata minutamente, con salsa bastarda sopra, regalata di pasticcetti alla genouesa, tramazzata di mezzi limoni.

E tutti questi otto seruitij caldi doueranno essere duplicati, cioè due per sorte.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 VNa crostata fatta di mel'appiole, con pasta di genoua, zuccaro, e cannella, con zuccaro sopra.
2 Formaggio parmegiano, libre otto per piatto seruito in saluietta con foglie, e fiori, profilato d'oro.
3 Tartufali tartufolati, seruiti con crostini di pane sotto, regalati di mezzi limoni.
4 Carciofoli crudi, seruiti in saluietta con foglie, e fiori.
5 Vua bianca, seruita con foglie, e fiori.
6 Pera bergamotte, seruite con foglie, e fiori.
7 Oliue d'ascoli, seruite con olio, & aceto, regalate di coroncine, tramezzati de fette de limoni.

8 Cotogni intieri sciroppati, regalati di geli di più colori, steccati de cannellini confetti.
9 Pere garauelle, seruite calde in saluietta.
10 Pergolese, seruite in saluietta con foglie, e fiori.
11 Latte mele, seruite con cialdoncini,
12 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.
13 Scatole di cotognata numero dieci per piatto, seruite in saluietta.
14 Anasi confetti libre trè per piatto, seruiti in saluietta.

Tutti li sudetti frutti deuono essere duplicati.

Decembre di grasso.

Pranzo fatto a sei Cauaglieri alli 15. del mese di Decembre.

Primo seruitio freddo.

1 POlli d'india alla suizzera, bastonati, e lardati di ventresca, s'inchiodino di cannella, e garofani, e si cocino con mezzo vino, e mezz'acqua, si faccino cocere tanto, che sia quasi inbeuerata tutta la matteria del vaso, regalata di mele appiole sciroppate, seruite in rosette di pasta, tre per ciascheduna rosetta, regalate le dette di fulignati di più colori.
2 Vna somata, seruita con sapore d'agresta sopra, regalata di gigli fatti di gelatina di più colori, tramezzati di fette di limoni con bel ordine.
3 Pasticcio di cignale lardato di ventresca, spetiarie, pignoli, e passarina, cappari, tartufali, foglie di lauro, regalato di foglie, e fiori, seruito in saluietta.
4 Vna torta di monache, regalati di foglie, e fiori.
5 Capponi salpimentati alla milanese, si cocino li detti, e si lascino che il brodo sia stretto, poi si distendino li detti capponi nel piatto, con sugo di limone, regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori, tramezzato di fette di limone con neue sotto al piatto.

6 Pic-

6 Piccioni in adobbo, cotti, che faranno arrosto, si spacchino per mezzo, e si mettino in vn vaso con aceto rosato, spetiarie, sugo di finocchio, vn spicchio d'aglio, si cauino dal detto adobbo, e si asciugano con vn panno, e poi fatinati friggere, e si coprino con sapore di visciole, regalati d' oua miscide fatte di frittatine di rossi d'oua, tagliate a modo di vermiceili di monache, seruite in mezzo a vna fetta di limone, regalato di zuccaro sopra.

7 Salame alla Fiorentina, tagliate in fette, seruito in saluietta con fiori, e fronde.

Primo seruitio caldo.

MInestra di vermicelli di monache, con formaggio, e cannella, vna per signore.

1 Animelle di capretto, regalati di offelle, ripiene di ricotta soprafina, rossi d'oua, cotti, e crude, fette di canditi, butiro, e zuccaro, e cannella, tramezzato di mezzi limoni.

2 Pollo d'india allesso, senz'osso, ripieno di vitella battuta, passarina, pignoli, fette di presciutto, animelle lardate di ventresca, prugnoli, agresta, tartufoli, vcelletti grassi, rossi di oua cotti, e crudi, con le sue spetiarie, grasso di vitella, cotto il sudetto pollo d'india con mezzo latte, e mezz'acqua, con la sua zuppa sotto di biscotti papalini bagnata nella giotta, o vero di pane abbruscato, parimente bagnato nella giotta, regalato di latuga ripiena, con fette di guancia di porco dissalata, e cotta, fritta dorata di rossi di oua, e formaggio.

3 Vitella arrosto, regalata di rosette di pasta frolla, ripiene di tartufali, fette di cardi tartufolati, tramezzati di mezzi merangoli.

4 Vn pasticcio alzato alla francese, ripieno di piccioni senz'osso, vitella battuta, bragiolette di vitella, grasso, medolla, vcelletti grassi, creste, e granelli di polli, fette di presciutto, animelle, tartufoli, e prugnoli, agresta, cappari, fette di canditi, rossi d'oua cotti tagliati per mezzo, con il suo brodetto di rossi d'oua, quando si porta in tauola con sugo di limone seruito, con zuccaro sopra, e lauorato l'orlo del piatto.

5 Starne sei arrosto, lardate di ventresca, si lascino le punte di detti, lardelli poco fuori, acciò non si cocino troppo, regala-

ti

ti di pasticcetti alla genouese, tramezzati di mezzi limoni.

Si darà sapore di marasche.

6 Vn polpettone ripieno, steccato di pistacchi, e fette di canditi, cotto in forno, con sugo di limone, quando si porta in tauola, e sugo di gigotto dentro al detto polpettone.

7 Beccaccie arroste lardate minutamente, regalati di tartarette, ripiene di mele sciroppate, steccate di cannellini, confetti, e mezzi merangoli.

8 Tordi arrosto, regalati di paste sfogliate, tramezzate di mezzi limoni.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 TArtufali tartufolati, regalati di mezzi merangoli, e fette di limone.

2 Formaggio parmegiano libre dieci, seruito in saluietta, con foglie, e fiori.

3 Pera bergamotte, seruite in saluietta con foglie, e fiori.

4 Vna crostata di pere fiorentine, con cedronata, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra.

5 Oliue d'ascoli, seruite con mezze coroncine, tramezzate con fette di limone.

6 Caoli fiori conditi di olio di tartufoli, seruiti con pepe, e mezzi limoni.

7 Finocchi cardati, seruiti con foglie, e fiori.

8 Vua bianca, seruita con foglie, e fiori.

9 Carciofoli, seruiti con foglie, e fiori.

10 Mele appiole, seruite in saluietta con foglie, e fiori.

11 Scattole di cotognata, seruite in saluietta.

12 Anasi confetti, seruite in saluietta.

IL FINE.

De-

Decembre di magro.

Pranzo fatto di magro a ſei Prelati alli 20. Decembre 1652.

Primo ſeruitio freddo.

1 Bianco mangiare in diuerſe forme per regalare, vagamente tocco d'oro.

2 Vn paſticcio di ſpigola con ſuoi condimenti, fatto a foggia di peſce, con le ſue ſcaglie, ſeruito in ſaluietta con foglie, e fiori con bel ordine.

3 Dentale di libre dieci, o dodeci in graticola, con ſalſa baſtarda ſopra, regalato con vn feſtone aperto con ſei vani, il primo vano ripieno di gelo di cotogni bianchi, l'altro di cotogni roſſi, l'altro di gelo di agreſta, l'altro di gelo di maraſche, l'altro di ſapor di ribes, e l'altro di gelo di viſciole.

4 Linguattole in adobbo, regalate di erbette, e fiori di roſmarino, tramezzate di fette di limone.

Primo ſeruitio caldo.

Mineſtra di latte d'amandole, e pignoli, ſaruita con zuccaro, e cannella ſopra, vna per ſignore.

1 Spigola groſſa leſſa coperta di vna mineſtra di prugnoli, punte di ſparaci, telline, tartufoli, gambarelli di mare, cappari, col ſuo pane abruſcato ſotto, ſeruita con cannella ſopra, ſi come all'orlo del piatto,

2 Linguattole, ripiene di polpe di trotta, tartufoli, code di gambari, cappari, piſtacchi, pignoli, ſugo di limone, vino moſcatello, alice pitte nel mortale, ſtemperate con vino moſcatello, e ſugo di limone.

3 Trotte piccole fritte, regalate di paſte ſerenghe, tramezzate di mezzi limoni.

4 Tartarucche, ſe li tagli la teſta, ſi mettano a ſepellire nella braſcia viua, ſi laſci ſtare ſino che ſi poſſono leuar dalla caſſa, ſi mondi da pelle, e oſſa, e ſi faccino ſuffrigere con oglio, &

erbette

erbette odorifere, prugnoli, gambari, cioè code di gambari, cappari, ſorra piſta, e ſtemperata con ſugo di limone, cioè cotta, vino gagliardo amabile.

5 Paſticci piccoli, fatti di paſta frolla vno per ſignore, ripiene di polpa di peſce differente con prugnoli, tartufoli, code di gambari, agreſta, fette di candito tagliati groſſi, alici, ſtemperati con ſugo di limone, & metterci vn brodettino di latte di pignoli, e ſugo di limone, ſeruiti con copertoro trasforato.

6 Spigole d'vna libra l'vna fritta, regalate di paſticcietti alla mazzarina, tramezzati di mezzi limoni.

Vltimo ſeruitio di credenza.

Frutti.

1 OStriche, ſeruite in tondini con zuppa ſotto, regalate di fette, e mezzi limoni.

2 Tartufoli cotti ſopra la braſcia, ſeruiti in ſaluietta, con vn tondino, che vi ſia ſale, e pepe.

3 Oliue d'aſcoli, ſeruiti con fette di limoni.

4 Pere bergamotte, ſeruite con foglie. e fiori.

5 Pere ſpine, ſeruite con foglie, e fiori.

6 Melappiole, ſeruite in ſaluietta con foglie, e fiori.

7 Finocchi cardati, ſeruiti con foglie, e fiori.

8 Pere Garaualle calde, ſeruite in ſaluietta.

9 Cotognate, ſeruite in ſaluietta.

10 Anaci, e confetti, ſeruiti in ſaluietta.

Decembre di magro.

Pranzo fatto di magro a ſei Prelati alli 24. Decembre. 1653.

Primo ſeruitio freddo.

1 BOttarghe, tagliate in fette, con mezzi limoni.

2 Braſciole d'vmbrina, cotte in graticola, poſtoui ſopra

le dette brasciole, quando siano fredde, vna sorte di gelo per ciascheduna, regalate di fette di limone.

3 Sorra grassa, seruite in pezzi intieri, regalata di fiori, et erbette, tramezzate di fette di limone.

4 Vn pasticcio ouato, ripieno di diuerse sorte di pesce con suoi condimenti col lustro di zuccaro, seruito in saluietta con foglie, e fiori.

Primo seruitio caldo.

MInestra di finochietti, con prugnioli, e tartufoli, se ne dia vna per signore.

1 Vn rombo lesso grosso, regalato di erbette, e fiori, tramezzato di mezzi Limoni.

Tondini di sapore bianco, vno per signore.

2 Triglie grosse sù la graticola, regalate di tortiglioncini, fatti a S. ripiene di cappari, oliue senz'osso, e canditi, tramezzati di mezzi limoni.

3 Vn polpettone, fatto di scorfano, e cefalo, ripieno di code di gambari, prugnoli, agresta, pignoli, fette di cedro candito, tartufali, con sue speciarie, e cappari, e sugo di limone, regalato con zuccaro, e cannella.

4 Spigole tagliate in fette grosse infarinate in poluere di mostaccioli, fritti, con sapore fatto di dragoncello, basilico serpillo, e sue herbette odorifere, con mostaccioli, pisti nel mortaro ogni cosa, stemperato con sugo di limone.

5 Linguattole fritte, regalato di offelle, ripiene di pera con canditi, zuccaro, e cannella, tramezzati di mezzi limoni con bel ordine.

6 Calamaretti, e trotte fritte piccola, regalate di tartarette, ripiene di ostriche, fritte con sugo di limone, e vaghi di mele granate.

Vltimo

Frutti.

1 VNa crostata di mele appiole, con canditi, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra,
2 Finocchio cardato, seruito con foglie, e fiori.
3 Sellari, seruiti in vn tondino con oglio, pepe, e sale.
4 Marzolino, seruito in saluietta, partito per mezzo, regalato di foglie, e fiori.
5 Pere Bergamotte, seruite con foglie, e fiori.
6 Gobbi, seruiti con sale, e pepe.
7 Nespole, seruiti in saluietta con foglie, e fiori.
8 Cotogni siroppati in fette, seruiti col suo gelo, regalato l'orlo del piatto di zuccaro.
9 Scatole di cotognata, seruiti in saluietta.
11 Anaci, e confetti, seruiti in saluietta.

Decembre di magro.

Pranzo fatto di magro a sei Caualieri li 30. di Decembre 1654.

Primo seruitio freddo.

1 TRiglie marinate, seruite, e regalate di fette di limone intagliate, e tagliate tonde, postoui sopra oliua senz'osso, tramezzate di vn' altra fetta con oua miscide.
2 Cefali in graticola, con salsa bastarda sopra, regalati di fette di limone.
3 Sorra grassa, regalata di erbette, e pezzi di mele granate, e cappari.
4 Vna spigola allessa, condita alla milanese con sugo di limone, oglio, e pepe, regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori.

Primo seruitio di cucina.

MInestra di latte di pignoli, con mollica di pane, con rossi d'oua, e sugo di limone, seruita con zuccaro, e cannella sopra.

1 Oua sperdute con la sua zuppa di pane abruscato sotto, cotte con mezz'acqua, e mezzo latte, si metta butiro sopra, cedronata, zuccaro grattato, e cannella, e sugo di limone.

2 Brasciole di storione arrosto, seruita con sugo di limone, oglio, e poluere di finocchio, regalate di finocchietti fritti. tramezzate di code di gambari tartufolati.

3 Maccaroni alla venetiana, seruiti con formaggio, butiro, zuccaro, e cannella, regalato l'orlo del piatto di cannella.

4 Trotte fritte, regalate di paste ferenghe, tramezzate di mezzi limoni.

5 Rombo in potaggio alla venetiana, regalato di polpette di pesce alla fiorentina.

6 Calamaretti fritti, regalati di rauioli ripieni di pasta di marzapane, tramezzati di mezzi limoni.

Seruitio di credenza.

Frutti.

1 PRugnoli, tartufolati, seruiti con crostini di pane bruscato sotto, regalato con fette, e mezzi limoni.
2 Vna torta alla genouesa, seruita con zuccaro sopra.
3 Ostriche salate, con sua zuppa sotto.
4 Oliue d'ascoli, seruite con fette di limone.
5 Vua bianca, seruita in saluietta con fogli, e fiori.
6 Nespole, seruite in saluietta con foglie, e fiori.
7 Cotogni intieri, seruiti con suo gelo, steccati di cannellini confetti.
8 Sellari, seruiti con oglio, pepe, e sale.
9 Castagne, seruite in saluietta con sugo di limone, e zuccaro
10 Pere garauelle, seruite calde in saluietta.
11 Scatole di cotognata, seruite in saluietta.
12 Anasi confetti libre tre, seruite in saluietta.

IL FINE.

MODO DI FARE
Diuerse sorte di viuande.

PER fare vitella pasticciata, si bastoni, e si lardi di ventresca dentro, e fuori, s'inchiodi di garofoli, e cannella, e si metti in vn vaso a bullire si riuolti che pigli bene il colore sotto, e sopra, e poi si metti brodo con sugo di limone, mettendoci anche brugne, e visciole seche cotte nel vino passate per setaccio con poluere di mostaccioli, sugo di limone, regalata di pere siroppate, seruite sopra a fette di limone intagliate, leuatoli l'agro.

Per fare polpette, si netti bene la carne di nerui, e di pelle, si batti bene con erbette, pignoli, passarina, pane amollo nel brodo, formaggio, oua, speciarie poche, s' impasti tutto insieme, e del detto pastume se ne formaranno pere gigli, rosette, e cori, poi si mette strutto a fare bollire in vna tiella, o tegame, e quando hauerà bollito vi si metti detto pastume, acciò piglino il colore, e quando hauerà preso il colore da vna parte si riuolta acciò lo pigli dall' altra, & hauendo preso da per tutto il colore, se gli leua lo strutto, e vi si metta il brodo, e si facci bollire, si posono steccare di pignoli, fette di cedronata, si metta a bollire, agresta senza granelli, e quando si si vuol portare in tauola, vi si facci vn brodetto di rossi d'oua, con sugo di limone, seruite con crostini di pane sotto, regalato con lardoni di pane fritto dorato.

Per fare gigotto di castrato, ouero d'agnello alla suizzera, si bastoni, e si lardi dentro, e fuori di ventresca, si coci con mezzo vino, e mezz' acqua, e quando sia inchiodato di garofani, e cannella si lasci bullire insino a tanto, che si imbeueri tutta la sudetta materia si regali d' oua miscide, fatte di frittatine di rossi d'oua tagliate a modo di vermicelli di monache poste sopra fette di limone intagliato, e leuatoli l'agro.

Per fare capretto spezzato, si tagli in pezzi, e si facci soffrigere con butiro, fette di guancia di porco, erbette odorifere, prugnoli, tartufali, quando si porta in tauola, si lega con rossi d'oua, sugo di limone, regalato di polpettine, fatte a rosa, steccata di pignoli.

Per fare pollastri in adobbo, si faccino cocere li detti pollastri allessi, e si mettino infusione, con sugo di finocchio, vno spico

di aglio, si pesti nel mortale tutta la sudetta materia, e poi si stemperi con aceto rosato forte, con speciarie poche, mettendoui dentro li detti piccioni, lasciandoli stare per tre hore, si cauino dal detto vaso, e si asciughino con vn panno, e poi infarinati si friggino, e fritti si mettono in vn piatto, si fà bollire il detto adobbo in vn vaso, con zuccaro, cannella, garofali, e fette di canditi tagliati a dadi, buttandocelo sopra, regalate di fette di canditi, tagliate larghe, tramezzate di fette di limone.

Per fare piccioni spezzati alla francese, quando li detti piccioni saranno in pezzi si frighino nella padella con butiro, si metti guancia di porco, erbette odorifere, prugnioli, agresta, ouero vua spina, o sugo di limone, tartufoli, rossi d'oua sbattuti con sugo di limone, speciarie poche, facendosi nel medesimo modo che si è detto di sopra nello spezzato di capretto similmente si fà de pollastri, piccioni, e vitella.

Per fare morsellate alla fiorentina, si pigli la polpa di cappone, o di pollastro, o vitella allessa, o arrosto si tagli minutamente, che diuenti come farina si metta in vn tegame con bon brodo a bollire, ch'ama il dolce, ci metta vn poco di canditi tagliati a dadi, e poi habbia auanti lesti rossi d'oua sbattuti con sugo di limone, e quando sarà tempo di portare in tauola vi si mettino le suddette cose, rimaneggiandole con il cucchiaro tanto che si stringano, e subito, che hauerà fatto vn poco di corpo, si porti in tauola con vn poco di cannella sopra chi l'ama, altrimente restando guastarebbe.

Modo di fare tomaselle di fegato di porco, se gli leui la pel'e, e si batta crudo minutamente con passarina pignoli, speciarie poche, cedronata, vua spina, ouero agresta, formaggio, e rossi d'oua, mollica di pane bagnato nel brodo, medolla di vaccina, si metta mela appiole a cocere con zuccaro, e butiro, e cotti che saranno, si metti tutta la detta materia insieme, e se ne formi come polpette grande, auuolgendole in rete di porco, o di capretto, con farle cocere in tegame, ouero in tiella, con butiro, si seruino calde, con mezzi limoni, e zuccaro sopra quando si porta in tauola.

Per fare minestra di torsi di lattuga, si mettino a rifare, e poi si taglino in pezzi con erbette odorifere, fette di presciutto, e agresta, ligate con rossi d'oua, con fette di pane abbruscato sotto.

Mi-

Mineſtra d'obbieta , e boragine , ſi farà nel modo ſopradetto , e quando che ſiano di magro , ſi taglino minutamente , erbette , con paſſarina , olio bono , pepe auuolto in vna pezza bianca intiero , e volendo dare in tauola , ſi leui la detta pezza con detto pepe , che reſterà detta mineſtra ſaporita aſſai , ſenza fare alcuno nocimento , vi ſi metta agreſta , ouero vua ſpina , & in cambio d'olio , ſi farà con butiro volendo , e quando ſe ne magni con fette di pane abbruſcato ſotto .

Mineſtra d' vua ſpina , ſi fa cocere con fette di preſciutto , erbette tagliate fine , ligata con roſſi d'oua , ſpetiarie poche .

Mineſtra d'agreſta parimente vi ſi mettino , fette di preſciutto , erbette tagliate minutamente, leuati li granelli alla detta agreſta , & anco vi ſi mettono animelle, creſte , e granelli di polli ligata con roſſi d'oua parimenti con pane abbruſcato ſotto.

Mineſtra di ricotta di campagna , ſarà rifatta , ſi coci con brodo bono , e preſciutto con li ſopradetti roſſi d'oua , e quando non piaccia con oua ſi metta ſopra del formaggio dichiarandomi però che ſotto le ſudette mineſtre , vi ſi metti pane abbruſcato.

Modo di fare cipolle ripiene , s'alleſſano , con leuarli la parte di mezzo , e poi ſi riempino di vitella battuta , graſſo di vaccina , guancia di porco , oua , formaggio , agreſta ſenza granelli , finocchio forte freſco in mappa , e poi ſi fanno ricocere nel brodo , & quando ſi porta in tauola , ſi caua dette mappe .

Modo di cocere il petto di vitella ripieno , ſi riempi di ricotta , ſopra fina , formaggio , oua , pane gratato , pignoli , fette di guancia di porco , paſſarina , aglio , ſpetiarie , ſi facci cocere , con mezzo latte , e mezz' acqua, ſi metta à cocere vn pezzo di guancia di porco col detto petto , auuertendo di metterlo in vn vaſo che non ſi habbi da riempire , ſi ſerui con zuppa di pane abbruſcato , con formaggio , e cannella ſopra , ſi regali il piatto con lardoni di pane fritto dorato , tramezzato di fette di guancia di porco.

Modo di fare polpettoni ripieni , ſi batti la vitella , e ſi facci paſtume da fare polpette , ſi vnta il piatto , e ſi habbi leſto piccioni ſenza oſſo , bragiolette di vitella lardate di ventreſca, animelle di capretto , o di vitella , fette di guancia di porco, creſte , granelli di polli , prugnoli , punte di ſparaci , carciofoli , piccoli , ſi metti tutta la detta materia in vn vaſo a ſoffriggere con butiro freſco , con le ſue ſpetiarie , agreſta , vua ſpina , o

ſugo di limone, e quando ſarà la detta materia quaſi cotta ſi metta ſopra al piatto fette di cedronata, medolla, piſtacchi, roſſi d' oua con butiro, e ſi coprirà il detto piatto con il reſtante del paſtume, ſi inchiodi di piſtacchi, e fette di cedronata, ſi metta butiro aſſai, e ſi coci in forno.

Modo di fare vna biſca alla franceſe per vn piatto, ſi piglino dodeci piccioni, e ſi lardino di ventreſca, ſi faccino mezzi cocere arroſto, e la metà ſi mettino alleſsi con bono brodo, e gli altri ſi mettino in vaſo ſtufati, ſi faci vna zuppa di pane abbruſcato, e ſi diſtendino li detti piccioni d'vna ſorte, e l'altra mettendoui ſopra animelle arroſto, creſte, e granelli di polli, medolla, tartufali, prugnoli, punte de ſparaci, e piſtacchi tagliati per mezzo, regalato l'orlo del piatto di biſcotti giacciati, fatti di paſta frolla la quale paſta ſi farà di farina, zuccaro, roſſi di oua, & butiro.

Modo di fare paſticcetti alla mazzarina, la caſſa di paſta frolla, ſi riempie di picatiglio di petto di cappone, ouero di pollodi india, medolla, piſtacchi, tartufali, prugnoli, roſſi di oua cotti, e crudi, ſi metti butiro dentro, quelli che amano il dolce, ſi metta canditi, il copertoro ſi puol fare ſerrato, e anco trasforato con zuccaro ſopra.

Modo di fare maccaroni alla venetiana, ſi metti latte, farina. ſi mena bene con vn baſtone, quando e vicino a eſſere cotta, ſi farà peſtare nel mortale, ſi mette a bollire con latte, e brodo, cioè mettendoui dentro la detta compoſitione, roſsi d' oua, e poche ſpetiarie, & il latte, e brodo, non deue alzare il bollore, nel mineſtrare ſi metta formaggio, zuccaro, e cannella.

Modo di cocere ceci, che ſiano cotti in due hore, ſi farà leſcia dolce, ſi meta al foco, ma che non bolla, guardandoci ſpeſſo ſe ſi è disfatti, quando ſaranno in maniera che ſi comincino a disfare, ſe li darà cinque lauature, e l' vltima lauatura ſia di acqua calda, ſi metta aglio ſubito, erbette odoriſere tagliate fine, ſi facci bollire, ſeruite con pane abbruſcato ſotto, con il ſuo olio.

Modo di cocere carciofoli tartufolati, prugnioli, cauoli fiori fritti, ſi farà ſfoglio di paſta fina, & ſi metti nel piatto tutta la detta materia dentro al detto piatto, ſi copri con l' altro ſfoglio quando ci ſia olio bono, con poche ſpetiarie, e ſugo di limone ſi ſerui a foggia di paſticcio nel piatto con zuccaro ſopra,

la bizaria e il non ſapere quel che ſia dentro ; e rende curioſità a chi lo vede.

E tutto queſto è il modo di far viuande in più modi, e anco di far mineſtre differenti.

Per fare vn piatto di marmellata, ſi piglia petto di cappone tagliato fino, piſto nel mortale, ſtemperato con latte di piſtacchi, roſſi d'oua crudi, paſta di biſcottini di ſauoia in poluere, meſchiato il tutto inſieme con ſugo di limone paſſato per ſetaccio, o per ſtamegna, ſi metta in vn piatto di argento, con butiro a foco lento ſotto, e ſopra ſi metta cannella piſta in detta materia, quando non ſi voglia piſtacchi, ſi fà con latte di pignoli, ſeruito con zuccaro ſopra, auuertendo che pigli corpo, e che habbia il ſuo roſole bono.

Modo di far piccioni ſtufati ſenz' oſſo, lardati di ſommata poſti in vaſo con cappari, fette di canditi, ſugo di limone, medolla, ſugo di gigotto di caſtrato, regalato di offelle, ripiene di canditi, e roſſi d'oua, tramezzate di tartarette, ripiene di ſapor d'agreſta, ſteccato di cannellini confetti, & mettere dentro al ſuo vaſo vn poco di vino moſcatello, con poluere di cannella, e di garofoli poche.

Modo di cocere il preſutto ſiroppato, netto che ſia di pelle, e ſopraficie, ſe gli fà dare vn bollore per mezza hora, e poi ſi aſciughi con vn panno, e ſi metta a mollo in aceto caldo per tre hore, ſi caui a ſuo tempo, ſi metta a mollo in latte freſco per altre tre hore, e poi ſi caui, e ſi aſciughi con vn caneuaccio, ſi habbi leſto il zuccaro purificato, ſi metta dentro il detto, ſi laſci bollire quanto baſti, quando ſi cauarà fori del zuccaro, ſi facci il gelo, e vi ſi metta ſcorza di cedro per darli l'odore però cruda, ſi metta ſugo di limone.

Modo di cocere vn cappone in vna veſſica di vaccina ſi cuſci bene di ſopra il vaſo, quando ſarà cotto, ſi habbi leſta da fare vna zuppa di pane abbruſcato, quando ſarà cotto ſi metta ſopra il detto piatto, ſi tagli la detta veſſica, ſi ſerua con cannella ſopra il detto cappone, ſi ſuol ricoprire di annimelle, guancia di porco, prugnoli, tartufoli, fegatelli di polli, creſte di polli, vua ſpina, o agreſta, braſciolette di vitella, fette di cedronata, medolla, roſſi d'oua non nati, con poche ſpetiarie.

Modo di cocere il preſutto, ſi netti bene, ſe gli leui la pelle ma non affatto, ſi metti a mollo per 4. hore in acqua, e poi ſi inchiodi di can-

cannella, e gârofali, si metta a bollire con acqua, e vino in vn vaso coperto, e si lasci bullire insino che il presutto habbi beuto tutta la detta materia, e poi si lasci soffrigere, e poi si riuolti due ò tre volte, che sia ben soffritto, si serui freddo.

Modo di fare piccioni arrosto, spezzati in quarto, coperti di vn sapore fatto d'amãdole attorate peste bene con fegatelli di polli fritti. e mollica di pane stata a mollo nella agresta, rossi d'oua pisti ogni cosa nel mortaro, stemperato con brodo grasso, agresta, spetiarie, pistacchi, cedronata tagliata a dadi, guancia di porco ben cotta battuta bene con agresta senz'osso, e pelle, poluere di mostacciolo, medolla ben cotta, sopra pistacchi verdi, sopra sugo di limone assai, si metta tutta la detta materia sopra li detti piccioni, si facci bollire il piatto con li piccioni, e la detta compositione si facci bollire tanto che pigli corpo, si regali d'oua miscide, pere sciroppate, steccato il piatto di pasta reale a modo di lardoni.

Il fine del Teatro di Scalcaria di Venantio Mattei da Camerino.



